

Apuntes de la 1.ra Exposición Nacional de la Producción (2.da etapa)

Vista exterior del stand del
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

ALGUNOS MOTIVOS QUE
COMPONEN EL STAND

OBRERO TRABAJANDO
(TORNERO) CON EQUIPO
de SEGURIDAD

FOTOS Y MAQUETTES DE EDIFICIOS
PROPIEDAD DEL BANCO



AFICHES DE
SEGURIDAD
INDUSTRIAL

ORIGINAL TABLERO PARLANTE- CON SOLO OPRIMIRLE
UN BOTON CONTESTA PREGUNTAS RELACIONADAS
CON SEGUROS

Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ella sustentados.

EDICION
60.000 Ejemplares

Distribución gratuita

MONTEVIDEO - URUGUAY

AÑO XLIV - 1957

$ 218.812.000

ES EL IMPORTE DE LOS CAPITALES

ASEGURADOS POR EL

Banco de Seguros del Estado

HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 1955


ENERO
1



Enero

1 MARTES	Stos. Basilio, Fulgencio, Justino, AÑO NUEVO. (FERIADO).
2 Miércoles	Stos. Isidoro, Máximo.
3 Jueves	Stos. Antero, Florencio, Pedro, Daniel, Genoveva.
4 Viernes	Stos. Tito, Eugenio, Angela, Bonita.
5 Sábado	Stos. Telésforo, Simeón, Emiliana y Apolinaria, Rogelio, Francisco.
6 DOMINGO	Stos. Meliano, Pedro, — DIA DE REYES — (DIA DE LOS NIÑOS). (FERIADO).
7 Lunes	Stos. Crispín, Luciano, Julián, Félix, Teodoro.
8 Martes	Stos. Severino, Teófilo, Eladio, Máximo, Maximiliano.
9 Miércoles	Stos. Marcelino, Julián, Fortunato.
10 Jueves	Stos. Agatón, Guillermo, Gonzalo, Nicanor, Pedro, Marcelino.
11 Viernes	Stos. Higinio, Alejandro, Silvio, Teodosio, Honorata, Anastasia.
12 Sábado	Stos. Juan, Arcadio, Modesto, Alfredo y Benito.
13 DOMINGO	Stos. Leoncio, Gumersindo, Verónica.
14 Lunes	Stos. Hilario, Eufrasio, Félix, Dacio.
15 Martes	Stos. Pablo, Mauro, Secundina, Maracio.
16 Miércoles	Stos. Marcelo, Honorato, Fulgencio, Berardo.
17 Jueves	Stos. Antonio, Leonila, Rosalina, Mariano.
18 Viernes	Stos. Prisca, Liberata.
19 Sábado	Stos. Mario, María, Canuto, Pía, Germana, Sulpicio.
20 DOMINGO	Stos. Fabián, Sebastián, Mauro.
21 Lunes	Stos. Inés, Epifanio, Eulogio, Fructuoso.
22 Martes	Stos. Vicente Anastasio, Gaudencio, Domingo.
23 Miércoles	Stos. Raimundo, Clemente, Ildefonso, Severino.
24 Jueves	Stos. Timoteo, Feliciano, Eugenio, Urbano.
25 Viernes	Stos. Máximo, Donato, Sabino.
26 Sábado	Stos. Policarpo, Paula, Matilde.
27 DOMINGO	Stos. Juan, Julián, Mauro, Vicente, Dacio.
28 Lunes	Stos. Pedro, Valerio, Julián, Leónides, Margarita, Juan, Inés.
29 Martes	Stos. Francisco de Sales, Constancio, Valerio, Sulpicio.
30 Miércoles	Stos. Martina, Hipólito, Feliciano, Alejandro, Jacinta, Sabina, Matías.
31 Jueves	Stos. Juan Bosco, Ciro, Saturnino, Marcela, Luisita, Albertina, Ciriaco.

2do. MES

Febrero

28 DIAS

1 Viernes — Stos. Ignacio, Severo, Pablo, Brígida.
2 Sábado — Stos. Candelaria, Lorenzo, Fortunato, Feliciano, Cándido, Cornelio.
3 DOMINGO — Stos. Blas, Celefino, Laurentino, Ceferina, Margarita de Inglaterra, Oscar.

4 Lunes — Stos. Andrés Corsini, Eutiquio, Fileas, Donato, Gilberto, Juana de Valois.
5 Martes — Stos. Agueda, Isidro, Alicia.
6 Miércoles — Stos. Tito, Dorotea, Silvano, Armando, Saturnino, Teófilo.
7 Jueves — Stos. Romualdo, Moisés, Teodoro, Ricardo.
8 Viernes — Stos. Juan de Mata, Pablo, Lucio, Ciriaco, Dionisio, Emiliano.
9 Sábado — Stos. Cirilo de Alejandría, Apolonia, Alejandro, Nicéforo, Primo y Donato.
10 DOMINGO — Stos. Escolástica, Irineo, Jacinto y Armancio.

11 Lunes — Nuestra Señora de Lourdes. Stos. Lucio, Desiderio, Saturnino, Félix, Lázaro.
12 Martes — Stos. Modesto y Julián, Damián, Eulalia, Antonio, Gaudencio.
13 Miércoles — Stos. Catalina de Ricci, Maura, Gregorio, Luciano.
14 Jueves — Stos. Valentín, Vital, Felícola y Zenón, Conrado.
15 Viernes — Stos. Faustino y Jovita, Sigifredo, Claudio de la Colombière, Saturnino, Lucio.
16 Sábado — Stos. Onésimo, Elías, Isaías, Samuel y Daniel, Faustino, Juliana, Julián.
17 DOMINGO — Stos. Secundino, Rómulo, Donato, Teódulo.

18 Lunes — Stos. María Bernarda Soubirous, Simeón, Máximo y Claudio, Eladio, Flaviano.
19 Martes — Stos. Gabino, Julián, Marcelo, Conrado, Alvaro, Publio.
20 Miércoles — Stos. Silvano. Nilo. Nemesio, León. Eleuterio.
21 Jueves — Stos. Severino, Maximiniano.
22 Viernes — Stos. Pascasio, Margarita de Cortona.
23 Sábado — Stos. Pedro Damián, Florencio, Policarpo, Lázaro, Romana y Marta.
24 DOMINGO — Stos. Matías. Modesto, Edilberto, Lucio, Julián, Victorico.

25 Lunes — Stos. Victorino, Víctor, Justo, Irene, Cesario.
26 Martes — Stos. Néstor, Claudiano, Faustiniano, Andrés, Fortunato.
27 Miércoles — Stos. Gabriel de la Dolorosa, Alejandro, Leandro, Baldomero.
28 Jueves — Stos. Macario, Rufino, Justo y Teófilo, Osvaldo, Severo. — GRITO DE ASENCIO.

A C C I D E N T E S   D E L   T R A B A J O

Marzo

1	Viernes	Stos. León, Donato, Nicéforo, Antonio, Albino.
2	Sábado	Stos. Jovino y Basileo, Pablo, Simplicio, Secundina.
3	DOMINGO	Stos. Ernesto y Celedonio, Félix, Lucio. CARNAVAL. (FERIADO).
4	LUNES	Stos. Casimiro, Lucio, Basilio, Eugenio, Efrén, Néstor, Arcadio. CARNAVAL. (FERIADO).
5	MARTES	Stos. Eusebio, Teófilo, Rogelio, Juan José de la Cruz. CARNAVAL. (FERIADO).
6	Miércoles	Stos. Perpetua y Felicidad, Coleta, Marciano, Victorino.
7	Jueves	Stos. Tomás de Aquino, Juan de Brito, Teófilo y Pablo.
8	Viernes	Stos. Juan de Dios, Filemón, Apolonio, Julián.
9	Sábado	Stos. Francisca Romana, Gregorio, Catalina.
10	DOMINGO	Stos. Cayo, Alejandro y Macario, Cipriano, Dionisio.
11	Lunes	Stos. Eutimio, Heraclio y Benito.
12	Martes	Stos. Gregorio Magno, Maximiliano, Bernardo, Teófanes, Dionisio el Cartujo.
13	Miércoles	Stos. Macedonio, Patricia y Modesta, Teodora, Marcos, Rodríguez y Salomón.
14	Jueves	Stos. León, Pedro, Matilde, Florentina.
15	Viernes	Stos. Clemente, María, Raimundo, Zacarías, Teresa Margarita de Redos.
16	Sábado	Stos. Ciriaco, Julián Agapito, Heriberto, Largo, Luis de Marillac.
17	DOMINGO	Stos. Patricio, José, Alejandro y Teodoro, Gertrudis, Pablo.
18	Lunes	Stos. Cirilo de Jerusalén, Alejandro, Narciso, Eduardo, Jean de Bréfoeuf.
19	Martes	Stos. Apolonio, Leoncio, José.
20	Miércoles	Stos. Pablo, Cirilo, Eufemia.
21	Jueves	Stos. Benito, Filemón, Serapio. — OTOÑO.
22	Viernes	Stos. Pablo, Saturnino, Basilio, Octaviano, Bienvenido, Catalina de Génova.
23	Sábado	Stos. Victoriano, Fidel, Teodosia, José Oriol, Benito.
24	DOMINGO	Stos. Gabriel Arcángel, Marcos y Timoteo, Agapito, Segundo, Simón, Rómulo.
25	Lunes	Stos. Quirino, Ireneo, Dimas, Desiderio, Ricardo.
26	Martes	Stos. Pedro, Marciano, Casiano, Máxima, Braulio.
27	Miércoles	Stos. Juan Damasceno, Filateo, Lázaro, Ruperto.
28	Jueves	Stos. Juan, Prisco, Alejandro, Doroteo, Sixto II, Juan Eremita.
29	Viernes	Stos. Jonás, Pastor, Victoriano, Eustaquio, Cirilo.
30	Sábado	Stos. Quirino, Pastor, Juan Climaco.
31	DOMINGO	Stos. Teódulo, Félix, Benjamín, Balbina, Amadeo.

4to. MES

Abril

30 DIAS

1 Lunes	Stos. Teodora, Venancio, Víctor y Esteban, Hugo, Macario.
2 Martes	Stos. Francisco de Paula, Teodosia, Urbano.
3 Miércoles	Stos. Pancracio, Ricardo, Benigno, Irene.
4 Jueves	Stos. Isidoro, Teódulo, Platón.
5 Viernes	Stos. Vicente Ferrer, Zenón, Giraldo, Lucía.
6 Sábado	Stos. Sixto, Timoteo, Diógenes, Marcelino, Celestino, Prudencio.
7 DOMINGO	Stos. Epifanio, Donato, Rufino, Saturnino.
8 Lunes	Stos. Jenaro, Máxima, Dionisio, Amancio.
9 Martes	Stos. Demetrio, Hilario, Marcelo.
10 Miércoles	Stos. Exequiel, Miguel de los Santos, Apolonio, Pompeyo.
11 Jueves	Stos. León, Felipe.
12 Viernes	Stos. Zenón, Sabas, Víctor, Julio, Constantino, Damián.
13 Sábado	Stos. Hermenegildo, Justino, Urso, Máximo.
14 DOMINGO	Stos. Tiburcio, Justino, Valerio, Máximo, Lamberto. SEMANA SANTA. (SEMANA DE TURISMO. (FERIADO).
15 LUNES	Stos. Anastasio, Victorino, Flavio, Teodoro. (FERIADO).
16 MARTES	Stos. Calixto, Urbano, Ceciliano, Primitivo, Lamberto, Fructuoso. (FERIADO).
17 MIERCOLES	Stos. Aniceto, Fortunato, Hermógenes, Roberto. (FERIADO).
18 JUEVES	Stos. Apolonio, Eleuterio, Perfecto, Galdino. (FERIADO).
19 VIERNES	Stos. Sócrates, Jorge. — DESEMBARCO DE LOS TREINTA Y TRES EN LA AGRACIADA EN 1825. — (FERIADO).
20 SABADO	Stos. Sulpicio, Víctor, Cesáreo, Severino, Cristóforo, Inés. (FERIADO).
21 DOMINGO	Stos. Anselmo, Simeón, Silvio, Anastasio. (FERIADO).
22 Lunes	Stos. Sotero y Cayo, Lucio, Leónides, Rufino.
23 Martes	Stos. Jorge, Fortunato, Félix, Adalberto, Gerardo.
24 Miércoles	Stos. Fidel, Sabas, Eusebio, Neón.
25 Jueves	Stos. Marcos, Hermógenes, Calixto, Iván.
26 Viernes	Stos. Cleto y Marcelino, Ricardo.
27 Sábado	Stos. Pedro Canisio, Esteban, Anastasio, Teófilo.
28 DOMINGO	Stos. Pablo de la Cruz, Patricio, Menandro, Valeria, Teodora.
29 Lunes	Stos. Pedro de Verona y Secundino, Roberto, José Benito Cottolengo.
30 Martes	Stos. Catalina de Sena, Mariano, Jaime, Amador.

Mayo

1 MIERCOLES	Stos. Felipe, Santiago, Jeremías. — DIA DE LOS TRABAJADORES. (FERIADO).
2 Jueves	Stos. Anastasio, Germán, Zoes.
3 Viernes	Stos. Alejandro, Teódulo, Juvenal, Antonina, Timoteo.
4 Sábado	Stos. Mónica, Silvano, Ciriaco, Florián, Antonio, Juan, Tomás.
5 DOMINGO	Stos. Pío, Crescenciano, Teodoro.
6 Lunes	Stos. Juan, Lucio, Benita, Coronación de Nuestra Señora de Luján.
7 Martes	Stos. Estanislao, Flavio, Augusto y Agustín.
8 Miércoles	Stos. Víctor, Eladio.
9 Jueves	Stos. Gregorio, Hermes.
10 Viernes	Stos. Antonio, Gordiano, Cataldo.
11 Sábado	Stos. Fabio, Mamerto, Francisco.
12 DOMINGO	Stos. Nereo, Arquileo y Domitila, Domingo, Epifanio.
13 Lunes	Stos. Roberto Belarmino, Pedro, Juan.
14 Martes	Stos. Bonifacio, Poncio, Justa, Pascual, Gema.
15 Miércoles	Stos. Juan, Isidro Labrador, Torcuato, Indalecio, Cecilio, Dionisio.
16 Jueves	Stos. Ubaldo, Peregrino, Juan Nepomuceno, Honorato, Máxima, Simón.
17 Viernes	Stos. Pascual, Pablo, Aquilino, Basilia, Bruno.
18 SABADO	Stos. Venancio, Claudia. — BATALLA DE LAS PIEDRAS (1811). — (FERIADO).
19 DOMINGO	Stos. Pedro, Celestino, Prudenciana, Iván.
20 Lunes	Stos. Bernardino, Teodoro, Ethelberto.
21 Martes	Stos. Timoteo, Victorio, Andrés.
22 Miércoles	Stos. Faustino, Emilio, Julia, Elena, Rita, Marciano.
23 Jueves	Stos. Ubaldo, Peregrino, Juan Nepomuceno, Honorato, Máxima, Simón.
24 Viernes	Nuestra Señora Auxiliadora. — Stos. Vicente, Donaciano, Susana, Marciana.
25 Sábado	Stos. Gregorio, Urbano, Bonifacio.
26 DOMINGO	Stos. Felipe, Eleuterio, Heraclio, Paulino, Zacarías, Ana María.
27 Lunes	Stos. Juan, Julio.
28 Martes	Stos. Agustín, Justo, Emilio, Luciano, Germán, Bernardo.
29 Miércoles	Stos. María Magdalena, Cirilo.
30 Jueves	Stos. Félix, Fernando, Gabino, Basilio, Juana de Arco.
31 Viernes	Stos. Angela de Merici. — Ntra. Señora del Sagrado Corazón.

Junio

1 Sábado	Stos. Juvencio, Fortunato, Iñigo.
2 DOMINGO	Stos. Marcelino, Pedro y Erasmo, Eugenio, Nicolás.
3 Lunes	Stos. Clotilde, Laurentino, Pablo, Dionisio, Paula, Valerio.
4 Martes	Stos. Francisco Caracciolo, Quirino, Saturnina.
5 Miércoles	Stos. Bonifacio, Nicanor, Florencio, Juliana, Faustino, Doroteo, Sancho, Ciria.
6 Jueves	Stos. Norberto, Artemio, Cándida, Paulina.
7 Viernes	Stos. Pablo, Roberto, Antonio.
8 Sábado	Stos. Máximo, Guillermo, Medardo, Severino.
9 DOMINGO	Stos. Primo y Feliciano, Vicente y Pelagio, Maximiana y Ricardo.
10 Lunes	Stos. Margarita, Getulio, Primitivo.
11 Martes	Stos. Bernabé, Félix y Fortunato.
12 Miércoles	Stos. Juan, Cirino, Nazario, Antonio, León III.
13 Jueves	Stos. Antonio de Padua, Peregrino, Aquilina.
14 Viernes	Stos. Basilio, Eliseo, Valerio, Rufino, Anastasio, Félix.
15 Sábado	Stos. Víctor, Modesto, Laudelino, Germana.
16 DOMINGO	Stos. Quirico y Julia, Francisco.
17 Lunes	Stos. Manuel, Ismael, Teresa de León.
18 Martes •	Stos. Marcos y Marcelino, Ciriaco, Paula, Leoncio, Marina, Isabel.
19 MIERCOLES	Stos. Juliana, Gervasio, Gaudencio. — NACIMIENTO DE ARTIGAS. Jura de la Bandera. (FERIADO).
20 Jueves	Stos. Silverio, Florentina, Pablo y Ciriaco.
21 Viernes	Stos. Luis Gonzaga, Demetrio, Eusebio, Rufino. — INVIERNO.
22 Sábado	Stos. Paulino, Albano.
23 DOMINGO	Stos. Zenón, Agripina, Félix, María.
24 Lunes	Stos. Juan Bautista, Fermín, Ciriaco.
25 Martes	Stos. Guillermo, Lucía, Próspero de Aquitania.
26 Miércoles	Stos. Juan y Pablo, Virgilio, Anselmo, Pelayo.
27 Jueves	Stos. Zoilo, Ladislao.
28 Viernes	Stos. Ireneo, León, Benigno, Plutarco.
29 Sábado	La Conmemoración de San Pablo, Stos. Marcial, Emiliana, Cayo.
30 DOMINGO	Stos. Pedro y Pablo, Marcelo, Anastasio.

Julio

1 Lunes	Stos. Mario, Casto, Secundino, Galo, Leonor.
2 Martes	Stos. Martiniano, Justo, Marcial, Sinforosa.
3 Miércoles	Stos. León II, Jacinto, Anatolio, Raimundo, Lulio, Bernardino, Realino.
4 Jueves	Stos. Laureano, Teodora.
5 Viernes	Stos. Antonio, Zoa, Agatón, Cirila, Filomena, Miguel de los Santos, Atanasio.
6 Sábado	Stos. Isaías, Rómulo, Dominga, Lucía.
7 DOMINGO	Stos. Cirilo y Metodio, Peregrino, Luciano, Odón, Fermín.
8 Lunes	Stos. Isabel, Aquila, Priscila.
9 Martes	Stos. Zenón, Anatolia, Verónica, Everilda.
10 Miércoles	Stos. Jenaro, Félix, Silvano, Alejandro, Vital, Marcial, Rufina y Segunda, Leonci
11 Jueves	Stos. Pío, Juan Jenaro, Sabino.
12 Viernes	Stos. Juan. Gualberto. Félix, Paulino.
13 Sábado	Stos. Anacleto, Eugenio.
14 DOMINGO	Stos. Buenaventura, Justo, Cirio, Marcelino.
15 Lunes	Stos. Enrique, Julia, Justa, Rosalía, Ignacio.
16 Martes	Stos. Fausto, Valentín, Eustaquio.
17 Miércoles	Stos. Alejo, Jenara, Generosa, Donata, Segunda, Marcelina, Jacinto, Teodosio.
18 JUEVES	Stos. Camilo, Federico Bruno, Arnaldo. — JURA DE LA CONSTITUCION (183 (FERIADO).
19 Viernes	Stos. Vicente de Paúl, Arsenio, Justa y Rufina.
20 Sábado	Stos. Jerónimo Emiliano, Margarita, Elías, Severo, Pablo, Sabino, Julián, Máxim
21 DOMINGO	Stos. Práxedes, Daniel, Julia, Claudio.
22 Lunes	Stos. María Magdalena, Platón, Teófilo.
23 Martes	Stos. Apolinario, Liborio, Primitiva, Apolonio, Eugenio, Rómulo, Bernardo.
24 Miércoles	Stos. Cristina, Vicente, Víctor, Francisco Solano.
25 Jueves	Stos. Cristóbal, Teodomiro, Valentina, Pablo, Florencio.
26 Viernes	Stos. Ana, Olimpo, Teódulo, Pastor, Jacinto, Simeón.
27 Sábado	Stos. Pantaleón, Mauro, Sergio, Julia, Natalia, Rodolfo.
28 DOMINGO	Stos. Nazario y Celso, Víctor, Inocencio, Sansón, Eustaquio, Peregrino.
29 Lunes	Stos. Marta, Félix II, Faustina, Beatriz, Lucila.
30 Martes	Stos. Abdón y Senén, Máxima, Segunda, Julieta.
31 Miércoles	Stos. Ignacio de Loyola, Segundo Dionisio.

Agosto

1	Jueves	Stos. Pedro ad. Vinculo, Fausto, Mauro, Nemesio.
2	Viernes	Stos. Alfonso, Esteban, Máximo.
3	Sábado	Stos. Pedro, Julián.
4	DOMINGO	Stos. Domingo de Guzmán, Eleuterio.
5	Lunes	Stos. Osvaldo, Casiano.
6	Martes	Stos. Agapito, Feliciano, Sixto II, Justo y Pastor, Santiago, Esteban.
7	Miércoles	Stos. Cayetano, Donato, Pedro, Julián, Fausto, Alberto.
8	Jueves	Stos. Ciriaco, Marino, Leónides.
9	Viernes	Stos. Juan Bautista, Román, Secundino, Marcelino, Pedro.
10	Sábado	Stos. Lorenzo, Paula.
11	*DOMINGO*	*Stos. Tiburcio y Susana, Alejandro, Rufino.*
12	Lunes	Stos. Clara, Hilaria, Juliana, Eusebio, Macario.
13	*Martes*	*Stos. Hipólito, Casiano, Heleno, Juan.*
14	Miércoles	Stos. Eusebio, Marcelo, Calixto, Atanasia.
15	Jueves	Stos. Arnulfo, Esteban, Jacinto, Emilia.
16	*Viernes*	*Stos. Joaquín, Roque, Tito, Eufemia.*
17	Sábado	Stos. Jacinto, Liberato, Bonifacio.
18	DOMINGO	Stos. Agapito, Juan, Floro, Juliana, Fermín, Helena, Hugo.
19	Lunes	Stos. Juan, Julio, Andrés, Luis.
20	Martes	Stos. Bernardo, Samuel, Lucio, Leovigildo.
21	*Miércoles*	*Stos. Juana, Francisca, Ciriaca.*
22	Jueves	Stos. Timoteo, Hipólito, Sinforiano, Marcial, Saturnino.
23	Viernes	Stos. Felipe, Benicio, Donato, Valeriano, Fructuosa.
24	Sábado	Stos. Bartolomé, Román, Jorge, Juana.
25	DOMINGO	Stos. Luis, Nemesia, Lucila, Ginés, Julián. — ANIVERSARIO DE LA DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA NACIONAL (1825). (FERIADO).
26	Lunes	Stos. Ceferino, Ireneo, Alejandro, Adrián, Víctor.
27	*Martes*	*Stos. José, Rufo, Cesáreo.*
28	*Miércoles*	*Stos. Agustín, Hermes, Julián, Viviano.*
29	Jueves	Stos. Pablo, Sabino y Cándida, Adelfo.
30	Viernes	Stos. Rosa, Félix, Gaudencio, Bonifacio, Pedro.
31	Sábado	Stos. Ramón, Paulino, Robustiano, Marcos, Arístides, Domingo.

9no. MES

Setiembre

30 DIAS

1 DOMINGO	Stos. Gil, Ana, Sixto, Vicente.
2 Lunes	Stos. Esteban, Máxima, Antonino.
3 Martes	Stos. Dorotea, Erasma.
4 Miércoles	Stos. Moisés, Marcelo, Julián, Rosalía, Rosa.
5 Jueves	Stos. Lorenzo Justiniano, Victorino, Zenón, Urbano.
6 Viernes	Stos. Zacarías, Germán, Fausto.
7 Sábado	Stos. Juan, Regino, Anastasio.
8 DOMINGO	Stos. Adriano, Teófilo, Adela.
9 Lunes	Stos. Pedro, Gorgonio, Doroteo, Tiburcio, Severiano, Alejandro, Rufino.
10 Martes	Stos. Nicolás, Lucas, Clemente, Carlos.
11 Miércoles	Stos. Proto y Jacinto, Teodora, Alejandrina, Guido.
12 Jueves	Stos. Leoncio, Silvino, Gabriel.
13 Viernes	Stos. Felipe, Juliano, Eulogio, Amado.
14 Sábado	Stos. Cornelio, Cipriano, Crescencio.
15 DOMINGO	Stos. Valeriano, Máximo, Teodoro.
16 Lunes	Stos. Cornelio, Cipriano, Lucía, Eufemia.
17 Martes	Stos. Justino, Narciso, Lamberto, Pedro, Adriana, Teodora.
18 Miércoles	Stos. José, Sofía, Irene.
19 Jueves	Stos. Jenaro, Nilo, Elías, Teodoro.
20 Viernes	Stos. Eustaquio, Cándida, Susana, María, Agapito, Teófilo.
21 Sábado	Stos. Mateo, Jonás, Alejandro. — CABILDO ABIERTO.
22 DOMINGO	Stos. Tomás, Mauricio.
23 Lunes	Stos. Lino, Andrés, Juan, Pedro y Antonio, Constancio. — PRIMAVERA.
24 Martes	Stos. Gerardo.
25 Miércoles	Stos. Cleofás, Fermín, Pacífico, Aurelio.
26 Jueves	Stos. Cipriano y Justina, Nilo, Juan, Carlos.
27 Viernes	Stos. Cosme y Damián, Adolfo y Juan, Florentina, Marcos.
28 Sábado	Stos. Wenceslao, Salomón, Eustaquio, Marcial.
29 DOMINGO	Stos. Miguel, Fraterno, Heraclea.
30 Lunes	Stos. Gerónimo, Leonardo, Víctor, Gregorio, Honorio, Sofía.

10º MES

Octubre

31 DIAS

1 Martes	Stos. Remigio, Máxima y Julia, Platón, Domingo, Severo.
2 Miércoles	Stos. Eleuterio, Primo, Cirilo, Tomás.
3 Jueves	Stos. Teresa del Niño Jesús, Cándido, Dionisio, Gerardo.
4 Viernes	Stos. Francisco de Asís, Crispo, Marcos, Marciano.
5 Sábado	Stos. Plácido, Cristina, Atiliano.
6 DOMINGO	Stos. Bruno, Emilio y Casto, María Francisca.
7 Lunes	Stos. Marcos, Sergio y Marcelo, Julia, Justina, Augusto.
8 Martes	Stos. Brígida, Demetrio, Néstor, Benita y Lorenzo, Pedro.
9 Miércoles	Stos. Dionisio, Eleuterio, Abraham, Luis, Beltrán, Juan.
10 Jueves	Stos. Francisco de Borja, Casio y Florencio, Paulino, Gerónimo.
11 Viernes	Stos. Nicasio, Plácida, Ginés.
12 SABADO	Stos. Serafín, Wilfrido. — DIA DE LA RAZA. (FERIADO).
13 DOMINGO	Stos. Eduardo, Fausto, Marcial, Angel.
14 Lunes	Stos. Calixto, Evaristo, Fortunata, Justo, Gaudencio, Domingo.
15 Martes	Stos. Teresa de Jesús, Fortunato, Bruno, Aurelia, Severo.
16 Miércoles	Stos. Gerardo, Martiniano, Saturnino, Nereo, Galo.
17 Jueves	Stos. Margarita, María, Florentino, Víctor, Andrés, Salomón.
18 Viernes	Stos. Lucas, Atenodoro, Justo, Julián.
19 Sábado	Stos. Pedro de Alcántara, Lucio, Pelayo, Aquilino.
20 DOMINGO	Stos. Juan, Feliciano, Máximo, Artemio, María, Irene.
21 Lunes	Stos. Hilarión, Ursula, Dacio.
22 Martes	Stos. Marcos, Felipe, Eusebio, Severo.
23 Miércoles	Stos. Servando, Germán, Teodoro, Ignacio, Román, Pedro, Pascual.
24 Jueves	Stos. Rafael, Jenaro, Fortunato, Martín, Marcos.
25 Viernes	Stos. Crisanto, Crispín y Crispiniano, Marciano, Bonifacio.
26 Sábado	Stos. Evaristo, Luciano y Floro.
27 DOMINGO	Stos. Vicente, Sabina, Florencio, Prudencio.
28 Lunes	Stos. Simón y Judas, Anastasia, Cirilo y Cirila, Fidel, Honorato.
29 Martes	Stos. Jacinto, Quinto, Eusebia, Narciso.
30 Miércoles	Stos. Juliano, Claudio, Marcela, Serapión, Germán, Gerarde.
31 Jueves	Stos. Urbano, Narciso, Quintín, Alfonso.

Noviembre

1 Viernes	Stos. Cesareo Julián, Dacio.
2 SABADO	Stos. Victoriano, Tobías, Eudosio, Eustaquio. DIA DE LOS MUERTOS. (FERIADO).
3 DOMINGO	Stos. Germán, Teófilo, Cesáreo, Vidal, Valentín.
4 Lunes	Stos. Carlos, Vital, Porfirio, Modesto.
5 Martes	Stos. Zacarías e Isabel, Félix, Eusebio, Teófimo.
6 Miércoles	Stos. Severo, Leonardo, Félix.
7 Jueves	Stos. Engelberto, Ernesto, Rufo, Florencio, Antonio.
8 Viernes	Stos. Severo, Severino, Godofredo, Mauro, Claro.
9 Sábado	Stos. Teodoro, Orestes.
10 DOMINGO	Stos. Andrés, Avelino, Tiberio, Florencio, Justo, Trifón.
11 Lunes	Stos. Martín, Valentín, Feliciano.
12 Martes	Stos. Martín, Aurelio, René, Benedicto, Livino, Juan.
13 Miércoles	Stos. Diego, Estanislao, Antonio, Nicolás, Arcadio.
14 Jueves	Stos. Clementino, Serapio, Lorenzo.
15 Viernes	Stos. Alberto, Eugenio, Leopoldo, Segundo.
16 Sábado	Stos. Rufino, Marcos, Valerio, Marcelo, Edmundo.
17 DOMINGO	Stos. Gregorio, Victoria, Roque, Alfonso.
18 Lunes	Stos. Román, Máximo, Hilda, Tomás.
19 Martes	Stos. Isabel, Ponciano.
20 Miércoles	Stos. Félix, Octavio, Anatolio, Edmundo, Benigno, Silvestre.
21 Jueves	Stos. Celso y Clemente, Demetrio, Honorio, Alberto, Columbano, Esteban.
22 Viernes	Stos. Cecilia, Filemón, Mauro, Marcos, Valeriano, Esteban.
23 Sábado	Stos. Clemente, Felícitas, Gregorio, Juan.
24 DOMINGO	Stos. Juan Crisógono, Alejandro, Flora y María.
25 Lunes	Stos. Catalina, Moisés, Mercurio, Erasmo.
26 Martes	Stos. Silvestre, Pedro, Teodoro, Amador, Conrado, Leonardo.
27 Miércoles	Stos. Basileo, Jacoba, Marina, Facundo, Primitivo, Valerio y Virgilio, Severino.
28 Jueves	Stos. Rufo, Gregorio, Florenciano.
29 Viernes	Stos. Saturnino, Filomena, Blas, Demetrio.
30 Sábado	Stos. Andrés, Justina, Constancio.

Diciembre

1 DOMINGO	Stos. Diodoro y Mariano, Lucio, Cándida, Eloy, Natalia, Edmundo.
2 Lunes	Stos. Bibiana, Eusebio, Marcelo, Hipólito, Máximo, Adrián, Paulina, María.
3 Martes	Stos. Francisco Javier, Claudio, Hilario y Mario; Juan y Esteban.
4 Miércoles	Stos. Pedro Crisólogo, Bárbara, Bernardo.
5 Jueves	Stos. Sabas, Anastasio, Julio, Crispina, Juan.
6 Viernes	Stos. Nicolás, Dionisia, Leoncia, Bonifacio, Pedro Pascual.
7 Sábado	Stos. Ambrosio, Agatón, Policarpo, Teodoro, Urbano.
8 DOMINGO	Stos. Eustaquio Macario. — DIA DE LAS PLAYAS. (FERIADO).
9 Lunes	Stos. Pedro, Valeria, Cipriano.
10 Martes	Stos. Melquiades, Hermógenes, Eulalia, Julia.
11 Miércoles	Stos. Dámaso, Ponciano.
12 Jueves	Stos. Alejandro, Constancio, Emma, Daniel.
13 Viernes	Stos. Lucía, Orestes.
14 Sábado	Stos. Nicasio, Arsenio, Isidoro, Justo.
15 DOMINGO	Stos. Ireneo, Antonio, Saturnino, Faustino, Lucio.
16 Lunes	Stos. Eusebio, Albina, Valentín.
17 Martes	Stos. Froilán, Lázaro, Adelaida.
18 Miércoles	Stos. Rufo, Teótimo.
19 Jueves	Stos. Nemesio, Daría, Pablo, Timoteo.
20 Viernes	Stos. Liberata, Teófilo, Julio, Eugenio, Domingo.
21 Sábado	Stos. Tomás, Anastasio, Juan. — VERANO.
22 DOMINGO	Stos. Flaviana, Demetrio, Zenón, Pablo.
23 Lunes	Stos. Teófilo, Evaristo.
24 Martes	Stos. Gregorio, Luciano, Eutimio.
25 MIERCOLES	Stos. Anastasia, Eugenia. — NAVIDAD. — DIA DE LA FAMILIA. (FERIADO).
26 Jueves	Stos. Esteban, Marino, Dionisio.
27 Viernes	Stos. Juan Evangelista, Teodoro, Nicareta.
28 Sábado	Los Santos Inocentes, Domiciano.
29 DOMINGO	Stos. Tomás, David, Calixto, Félix, Bonfiacio, Crescencio.
30 Lunes	Stos. Sabino, Liberio.
31 Martes	Stos. Silvestre, Donata, Paulina, Hilaria, Fabiano, Floro.



ENERO

Derivo del latín "januarius", mes consagrado a Jano, uno de los principales dioses romanos, divinidad de la paz y de la guerra, representado por una cabeza con dos rostros.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el sur. En los arrozales, mantener el nivel de agua a 0.15 m. en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse, los reservados para granos. En la zona sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verdeo. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de diciembre y febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "bicheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. o 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "bicheras". Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suinos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastrojos y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, durazneros. Cosecha de: Duraznos, var. Mami Ross, Melilla, Rey del Monte, Elberta; Ciruelos, var. Golden Japan, Santa Rosa, Burbank, Duarte; Perales, var. Favorita de Claps y a fines de mes Williams bon Chrettien. Terminar la cosecha de naranjas de verano, iniciada en noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, espinaca, maíz dulce, nabo, pepinos, perejil, porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo: albahaca, apio, brócoli, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 ó 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comederos especiales y no arrojándolo al piso.

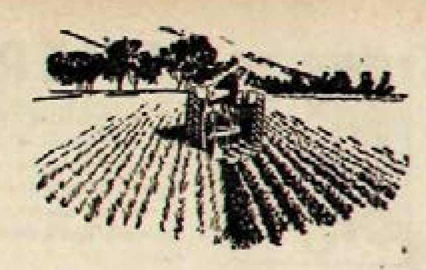
APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana, colocando panales si es necesario.



FEBRERO

Deriva del latín "februarius". En Roma, mes de los sacrificios expiatorios para apaciguar, antes que comenzara el nuevo año, la cólera de los dioses. Era el último mes del año romano.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastros de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "muñeca" o empieza a madurar, según la época de siembra.

Forrajeras. — Empieza la siembra de avena forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer: deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover el ganado en las horas del calor. Seguir vigilando y cuidando las "bicheras".

Ovinos. — Se empieza a encarnerar las majadas para la parición de agosto. Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su trabajo. Retirar por algunos días los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

FRUTICULTURA

Continúa la cosecha de Duraznos, var. Elberta, Pavía Elberta, Giallo Tosi; Ciruelos, var. Geant o Reina Claudia, Presidente; Perales, var. Williams bon Chrettien, Packans Triunph; Manzanas, var. Winter Banaña y Reineta del Canadá, a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, espinaca, nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almácigo de: albahaca, apio, arveja, brócoli, cebolla colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas sembradas en primavera.

AVICULTURA

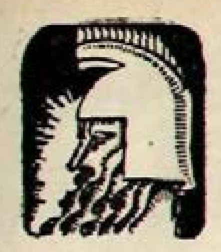
Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, índice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Como el mes anterior.

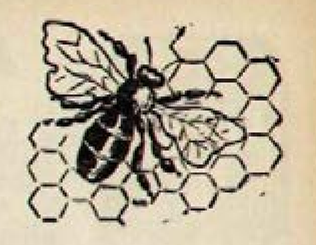
APICULTURA

Destruir el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en este mes, será vuelto a la colmena.



MARZO

Los romanos llamaban así el primer mes del año, en honor del dios Marte, a quien adoraban como el dios de la guerra y padre de Rómulo y Remo, fundadores de Roma.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero Klein 157 (90 Kgs. Há.).

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

GANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en primavera o verano — cuando los terneros son de pocos días —. Bañar contra la garrapata y vacunar contra carbunclo, si no se hizo en la primavera. Seguir cuidando las "bicheras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de primavera. Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño) y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se puede amansar y domar potros.

Suinos. — Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 ó 70 Kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de: Durazno, var. Pavia Moscatel; Ciruelos, var. Presidente; Perales, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa; King-David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar las zanjeadas para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahoria. De almácigo: alcaucil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente las gallinas para aumentar la postura. Continuar los trabajos generales de meses anteriores.

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de enero.

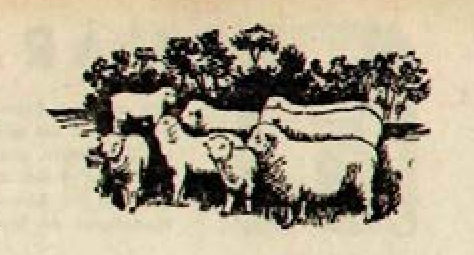
APICULTURA

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.



ABRIL

Del latín "aprilis"; estaba consagrado a la diosa de la prosperidad, Afrodita. Su nombre viene de "aperire", abrir, porque las gemas se abren en este mes, que en Europa inaugura la primavera.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de cereales de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Debe terminarse de marcar y señalar los terneros. Vigilar que los vientres engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes.

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente, realizar la cerdeada general de las manadas.

Suinos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarino, var. Satsuma; Membrilleros, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas para renovar las tierras apelmazadas por el pisoteo de los vendimiadores e impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los zanjeados.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Destinar las mejores gallinas a la formación de planteles de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

CUNICULTURA

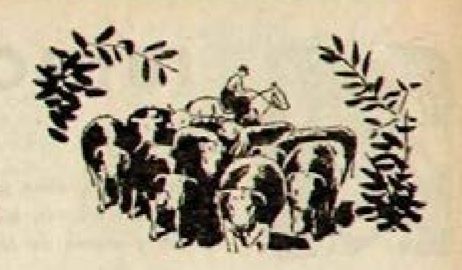
Disminuye la crianza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.



MAYO



Debe su nombre a la diosa griega "Maia", hija preferida de Atlas.

CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de las siguientes variedades de trigo: Klein Aniversario (90 Kgs. Há.); Klein cometa (90 Kgs. Há.); Litoral precoz, en tierras pobres (90 Kgs. Há.) en la segunda quincena; Petit Blanco (90-100 Kgs. Há.); Río Negro, a fines de mes (80-90 Kgs. Há.); OPI, OP2, OP mezcla; DQ; WO (3352 W), a razón de 104 kilos por Há. cualquiera de ellas. Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la corderada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Suinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarino Satsuma; Naranjo Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas entre las filas y proseguir preparando zanjas para plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.

AVICULTURA

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

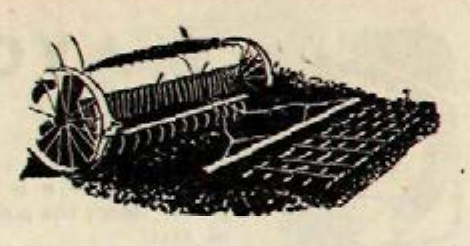
Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 ó 6 años, y las hembras hasta 3 ó 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, en día templado y sereno, para observar la marcha de las mismas.



JUNIO



Deriva de Juno, diosa protectora de las mujeres, hija de Saturno y esposa de Júpiter.

CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continúa la siembra del trigo, variedades tempranas: Litoral precoz, en tierras medianas (90-100 Kgs. Há.); Petit Blanco (90-100 Kgs. Há.); Petit Rojo (90-100 Kgs. Há.); Río Negro (80-90 Kgs. Há.); DPlá OP2; OP mezcla; DO y WO (3352 N), a razón de 100 Kgs. Há.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

. . . .

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Fontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há.). En la primera quincena se siembra Klein Aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há.); Klein Cometa al norte y en la segunda quincena al sur (90 Kgs. Há.).

GANADERIA

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del engorde en los novillos de invernada, evitando morderlos. Parar rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peleche).

Ovinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarlas de los temporales.

Equinos. — Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 p. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de naranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que se prolonga hasta agosto, var. Roberston Navel, Dorada de Portugal, Prolific Navel, ombligo Dr. Besio, Bahiana do Brasil. Igualmente, se cosecha la mandarina común. Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arveja, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Bajo vidrio, berenjenas.

AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocada por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, hasta que desaparezca el rocío. Continuar preparando los planteles de reproducción, si no lo hubiese sido en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación fría. Por lo demás, seguir como el mes anterior.

APICULTURA

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y serenos. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.



JULIO

Se le llamó antes "quitilis", de quinto, pero en el año 45 antes de J. C. se le llamó Julio, en honor del emperador Julio César, nacido en ese mes.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — En la 1ª quincena terminar de sembrar en el sur la var. Klein Condor (90 Kgs. Há). Todo el mes se siembra trigo Klein H 31 (100-120 Kgs. Há.). Litoral precoz, en tierra rica (100 Kgs. Há.), Petit Blanco en el sur (90-100 Kgs. Há.): Petit Rojo (90-100 Kgs. Há.); WO (3352), (100 Kgs. Há.): OP1: OP2 y OP mezclas hasta segunda quincena (100 Kgs. Há.). Aún puede sembrarse el Río Negro. Vigilar los trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio", echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz, arando luego de realizadas las nivelaciones y construídas las tapias y canales. *Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.*

Forrajeras. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. *Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido.* Preparar las tierras para las siembras de verano. En el norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Parar rodeo como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebada, trigo, etc.

FRUTICULTURA

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil, que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

Viticultura. — En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Proseguir calzando las plantas. Abonar. Preparar estacas y sarmientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, perejil, zanahorias. De almácigo: apio, lechuga, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimientos, tomate.

AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.



AGOSTO



Se le llamó antes bajo el nombre de "sextilis", de sexto, pero después se honró al emperador Augusto, dándole su nombre a este mes del año.

CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Siembra var. WO (3352 W), 100 Kg. Há. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. *Asegurar contra granizo.* Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajeras. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndosele sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano y sacar un buen rinde.

Industriales. — Se termina de sembrar lino, debiéndose *asegurarlo de inmediato.* Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, bajo semicubierta, seleccionando las mejores plantas a los 15 ó 20 días.

GANADERIA

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlos efectuando el "peleche" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados las que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empiezan la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres. Cuidar las majadas de los temporales, frecuentes en este mes.

Equinos. — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permiten. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. Preparar los padrillos para echarlos en setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamota que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. Iniciar la injertada de púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, desbrotando, podando y desatando. Se inician los trabajos de limpieza (carpidas).

Viticultura. — Terminar la poda y tratamientos contra la "antracnosis". Desparramar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, remolacha, zanahorias. De almácigo: apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimiento, tomate. En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

AVICULTURA

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fines de mayo y principios de junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Aún no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

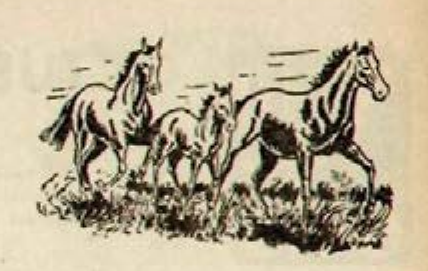
APICULTURA

Revisar quincenalmente las colmenas. La piquera debe estar colocada, poniendo una cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.



SETIEMBRE

Significa el séptimo, porque era el 7º mes del año romano, que contaba como primer mes al de marzo.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse *previamente con rastras de discos;* en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la *alfalfa.*

Industriales. — Cuidar los linares, matando hormigas. Tener preparada la tierra para maní y girasol. Prosiguen haciéndose almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 Kgs. por Há.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. Marcar y castrar. Descornar los terneros nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a potreros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los caponados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a ojo despierto o de púa. Podar los frutales cítricos.

Viticultura. — Atar las plantas a los alambres inferiores; suprimir los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el abono desparramado el mes anterior.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, *arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos,* lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se castran los pollos. Se dispone convenientemente el local para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. Destetar los conejitos que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.



OCTUBRE

Significa el octavo, porque entre los romanos ocupaba ese lugar entre los meses del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de avena y cebada. Prosigue la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosos (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definitivos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de la mosca (bichera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si hay "trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 a 15 días después. Echar los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bicheras". Seguir amansando y domando potros.

Suinos. — Vigilar los potreros donde se encuentran las madres en parición. Comenzar a racionar las madres y lechones diariamente. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

FRUTICULTURA

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

Viticultura. — Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

HORTICULTURA

Las mismas siembras del mes anterior, con excepción de la lenteja.

AVICULTURA

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años retirados de los planteles. Continuar los trabajos de crianza y recría.

CUNICULTURA

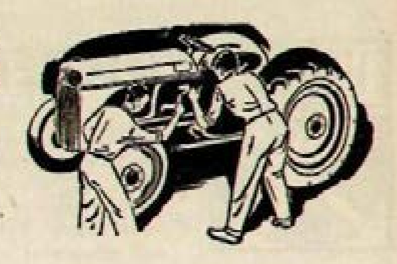
Se continúa la procreación de los conejos y el destete de los que hayan llegado a los 30 días. Las madres se llevan nuevamente a los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aislan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. Los conejos eliminados de la reproducción y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

APICULTURA

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón.



NOVIEMBRE



Significa noveno. Repetimos: los romanos contaron como primer mes del año a marzo. Fué el rey Carlos IX, de Francia, en 1564, quien implantó el uso de comenzar el año por el mes de enero.

CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla. El maíz debe aporcarse y carpirse. Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en estado lechoso.

Forrajeras. — Se inicia la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — Se termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 ó 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

GANADERIA

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. — Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redomones en las madrugadas o de tardecita. Retirar los padrillos.

Suinos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los gusanos (Vermes).

FRUTICULTURA

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano (var. Lue Gim Gong, Valencia Late, etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, alcaucil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigos: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Se asegura el suministro normal de agua y se siembran los parques. Prosiguen los trabajos de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

CUNICULTURA

Desinfectar e higienizar las instalaciones. Prosigue el destete de los conejitos nacidos el mes anterior. Los conejitos se van separando en locales apropiados por edad y sexo.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 días por semana y agregar más panales si hiciera falta. Facilitar agua en cantidad.



DICIEMBRE

Significa el décimo mes del año. Por lo dicho anteriormente, se deduce que los nombres actuales de estos últimos cuatro meses no son muy apropiados.



CALENDARIO AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo del arroz.

Forrajeras. — Termina la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Carpir y aporcar los cultivos de girasol y maní. Capar el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los raleos de algodón. Continuar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las aguadas. Siguen trabajando los toros, pero no olvidar que son preferibles las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días del aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de durazneros, var. My Flowers, Amsden, Waterloo; Ciruelos, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

Viticultura. — Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de zarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, espinacas, maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.

AVICULTURA

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de Navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recoger los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

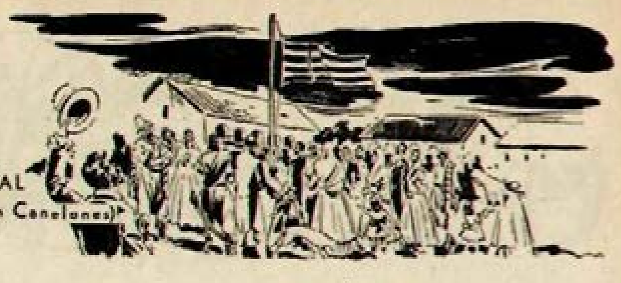
Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y se vuelven las hembras al macho.

APICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

ENERO

1.er MES 31 DIAS



BANDERA NACIONAL
(Enarbolamiento de la Bandera en Canelones)
1.º DE ENERO DE 1828

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	5.35	20.03			AÑO NUEVO
2 M.	5.35	20.03			
3 J.	5.36	20.03			
4 V.	5.37	20.03			
5 S.	5.38	20.03			
6 D.	5.38	20.03			DIA DE LOS NIÑOS
7 L.	5.39	20.03			
8 M.	5.40	20.03			
9 M.	5.41	20.03	C. ☾	4.06	
10 J.	5.42	20.03			
11 V.	5.43	20.02			
12 S.	5.44	20.02			
13 D.	5.45	20.02			
14 L.	5.46	20.02			
15 M.	5.47	20.01			
16 M.	5.48	20.01	L. ○	3.21	
17 J.	5.49	20.01			
18 V.	5.50	20.01			
19 S.	5.51	20.01			
20 D.	5.52	20.00			
21 L.	5.53	20.00			
22 M.	5.54	19.59	M. ☽	18.48	
23 M.	5.55	19.59			
24 J.	5.56	19.58			
25 V.	5.57	19.58			
26 S.	5.58	19.57			
27 D.	5.59	19.57			
28 L.	6.00	19.56			
29 M.	6.01	19.55			
30 M.	6.02	19.54	N. ●	18.24	
31 J.	6.03	19.54			

FEBRERO

2º MES 28 DIAS

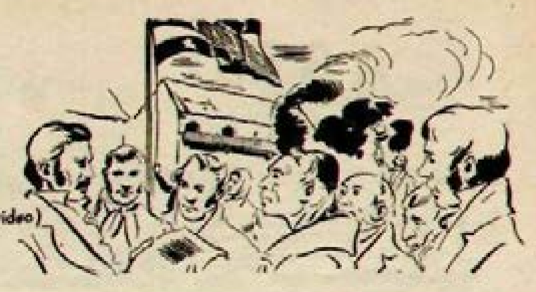
GRITO DE ASENCIO
28 DE FEBRERO DE 1811

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 V.	6.04	19.53			
2 S.	6.05	19.52			
3 D.	6.06	19.51			
4 L.	6.07	19.51			
5 M.	6.08	19.50			
6 M.	6.09	19.49			
7 J.	6.10	19.48	C. ☾	20.23	
8 V.	6.11	19.47			
9 S.	6.12	19.46			
10 D.	6.13	19.45			
11 L.	6.14	19.44			
12 M.	6.15	19.43			
13 M.	6.16	19.42			
14 J.	6.17	19.41	Ll. ○	13.38	
15 V.	6.18	19.40			
16 S.	6.19	19.39			
17 D.	6.20	19.38			
18 L.	6.21	19.36			
19 M.	6.23	19.35			
20 M.	6.24	19.34			
21 J.	6.25	19.33	M. ☽	9.18	
22 V.	6.25	19.31			
23 S.	6.26	19.30			
24 D.	6.27	19.29			
25 L.	6.28	19.28			
26 M.	6.29	19.27			
27 M.	6.30	19.26			
28 J.	6.31	19.24			GRITO DE ASENCIO

MARZO

3.er MES 31 DIAS

BANDERA DE ARTIGAS
(Enarbolamiento de la Bandera de Artigas en Montevideo)
26 DE MARZO DE 1815

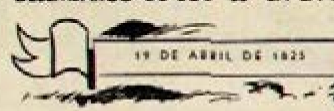


Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 V.	6.31	19.23	N.	13.12	
2 S.	6.32	19.22			
3 D.	6.33	19.21			CARNAVAL
4 L.	6.34	19.20			CARNAVAL
5 M.	6.35	19.18			CARNAVAL
6 M.	6.36	19.17			
7 J.	6.37	19.15			
8 V.	6.38	19.14			
9 S.	6.38	19.13	C.	8.50	
10 D.	6.39	19.11			
11 L.	6.40	19.10			
12 M.	6.41	19.08			
13 M.	6.41	19.07			
14 J.	6.42	19.06			
15 V.	6.43	19.05	Ll.	23.22	
16 S.	6.44	19.04			
17 D.	6.45	19.02			
18 L.	6.46	19.01			
19 M.	6.47	18.59			
20 M.	6.47	18.58			
21 J.	6.48	18.56			OTOÑO
22 V.	6.49	18.55			
23 S.	6.50	18.53	M.	2.04	
24 D.	6.50	18.52			
25 L.	6.51	18.50			
26 M.	6.52	18.48			
27 M.	6.53	18.46			
28 J.	6.54	18.45			
29 V.	6.55	18.44			
30 S.	6.56	18.43			
31 D.	6.57	18.42	N.	6.19	

ABRIL

4º MES 30 DIAS

DESEMBARCO DE LOS "33" EN LA AGRACIADA



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 L.	6.58	18.40			
2 M.	6.59	18.39			
3 M.	7.00	18.37			
4 J.	7.00	18.35			
5 V.	7.00	18.34			
6 S.	7.01	18.33			
7 D.	7.02	18.31	C.	17.32	
8 L.	7.03	18.30			
9 M.	7.03	18.29			
10 M.	7.04	18.28			
11 J.	7.04	18.27			
12 V.	7.05	18.26			
13 S.	7.06	18.25			
14 D.	7.07	18.23	Ll.	9.09	TURISMO
15 L.	7.08	18.22			TURISMO
16 M.	7.09	18.21			TURISMO
17 M.	7.10	18.20			TURISMO
18 J.	7.10	18.19			TURISMO
19 V.	7.11	18.17			TURISMO DESEMBARCO DE LOS T. Y TRES
20 S.	7.12	18.16			TURISMO
21 D.	7.12	18.14	M.	20.00	
22 L.	7.13	18.13			
23 M.	7.14	18.12			
24 M.	7.15	18.11			
25 J.	7.16	18.10			
26 V.	7.17	18.09			
27 S.	7.18	18.08			
28 D.	7.19	18.07			
29 L.	7.19	18.06	N.	20.54	
30 M.	7.20	18.05			

MAYO

5º MES 31 DIAS

BATALLA DE LAS PIEDRAS
(Posadas entrega su espada a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	7.20	18.03			DIA DE LOS TRABAJADORES
2 J.	7.21	18.02			
3 V.	7.22	18.01			
4 S.	7.23	18.00			
5 D.	7.24	17.59			
6 L.	7.25	17.58	C. ☾	23.29	
7 M.	7.26	17.57			
8 M.	7.26	17.56			
9 J.	7.27	17.55			
10 V.	7.28	17.54			
11 S.	7.29	17.53			
12 D.	7.30	17.53			
13 L.	7.31	17.52	LL. ●	19.34	
14 M.	7.31	17.51			
15 M.	7.31	17.50			
16 J.	7.32	17.50			
17 V.	7.33	17.49			
18 S.	7.34	17.49			BATALLA DE LAS PIEDRAS
19 D.	7.35	17.48			
20 L.	7.35	17.47			
21 M.	7.36	17.46	M. ☽	14.03	
22 M.	7.37	17.46			
23 J.	7.38	17.45			
24 V.	7.39	17.45			
25 S.	7.39	17.44			
26 D.	7.40	17.43			
27 L.	7.41	17.43			
28 M.	7.42	17.43			
29 M.	7.42	17.42	N. ●	8.39	
30 J.	7.42	17.41			
31 V.	7.43	17.41			

JUNIO

6º MES 30 DIAS

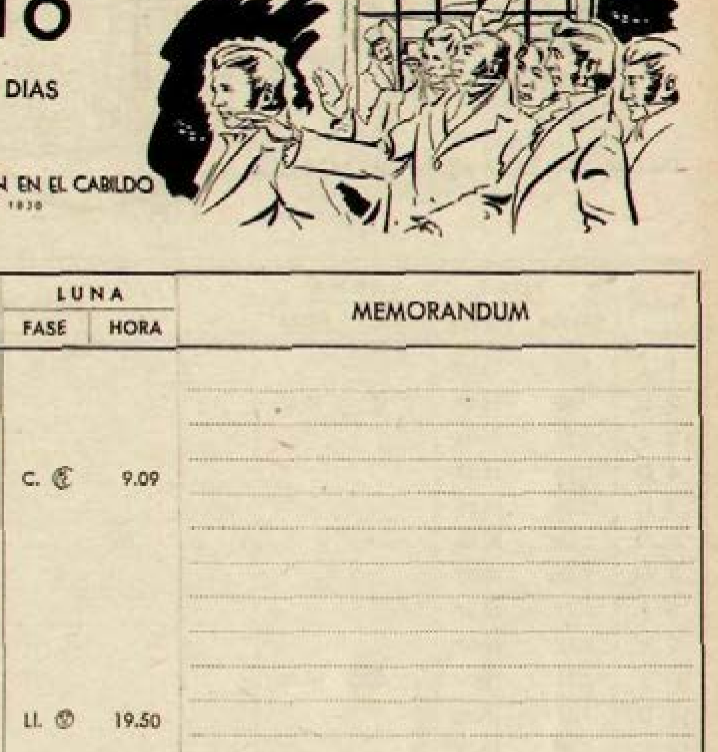
NACIMIENTO DE ARTIGAS (Casa de Artigas)
19 DE JUNIO DE 1764



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 S.	7.44	17.41			
2 D.	7.45	17.41			
3 L.	7.45	17.40			
4 M.	7.45	17.40			
5 M.	7.46	17.40	C. ☾	4.10	
6 J.	7.46	17.40			
7 V.	7.47	17.40			
8 S.	7.47	17.40			
9 D.	7.48	17.40			
10 L.	7.49	17.40			
11 M.	7.49	17.40			
12 M.	7.49	17.40	Ll. ○	7.02	
13 J.	7.50	17.40			
14 V.	7.50	17.40			
15 S.	7.51	17.40			
16 D.	7.51	17.40			
17 L.	7.51	17.40			
18 M.	7.52	17.40			
19 M.	7.52	17.41			NATALICIO DE ARTIGAS
20 J.	7.52	17.41	M. ☽	7.22	
21 V.	7.52	17.41			INVIERNO
22 S.	7.52	17.41			
23 D.	7.53	17.41			
24 L.	7.53	17.42			
25 M.	7.53	17.42			
26 M.	7.53	17.42			
27 J.	7.53	17.42	N. ●	17.53	
28 V.	7.53	17.42			
29 S.	7.53	17.43			
30 D.	7.53	17.43			

JULIO

7º MES 31 DIAS





IURA DE LA CONSTITUCION EN EL CABILDO
18 DE JULIO DE 1830

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 L.	7.54	17.44			
2 M.	7.54	17.44			
3 M.	7.53	17.44			
4 J.	7.53	17.45	C.	9.09	
5 V.	7.53	17.45			
6 S.	7.53	17.46			
7 D.	7.53	17.46			
8 L.	7.53	17.47			
9 M.	7.53	17.48			
10 M.	7.52	17.48			
11 J.	7.52	17.49	Ll.	19.50	
12 V.	7.52	17.50			
13 S.	7.52	17.51			
14 D.	7.51	17.51			
15 L.	7.50	17.51			
16 M.	7.50	17.52			
17 M.	7.50	17.52			
18 J.	7.50	17.53			JURA DE LA CONSTITUCION
19 V.	7.49	17.53	M.	23.17	
20 S.	7.49	17.54			
21 D.	7.48	17.55			
22 L.	7.47	17.56			
23 M.	7.46	17.56			
24 M.	7.46	17.57			
25 J.	7.45	17.58			
26 V.	7.44	17.58			
27 S.	7.43	17.59	N.	1.28	
28 D.	7.43	18.00			
29 L.	7.42	18.01			
30 M.	7.41	18.01			
31 M.	7.40	18.02			

AGOSTO

8º MES 31 DIAS



DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA (Asamblea de la Florida)
25 DE AGOSTO DE 1825

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 J.	7.40	18.03			
2 V.	7.39	18.04	C. ☾	15.55	
3 S.	7.39	18.04			
4 D.	7.38	18.04			
5 L.	7.37	18.05			
6 M.	7.36	18.06			
7 M.	7.35	18.07			
8 J.	7.33	18.07			
9 V.	7.32	18.08			
10 S.	7.31	18.09	Ll. ○	10.08	
11 D.	7.31	18.10			
12 L.	7.30	18.11			
13 M.	7.28	18.11			
14 M.	7.27	18.12			
15 J.	7.26	18.13			
16 V.	7.25	18.14			
17 S.	7.24	18.15			
18 D.	7.22	18.15	M. ☽	13.16	
19 L.	7.21	18.16			
20 M.	7.20	18.17			
21 M.	7.19	18.18			
22 J.	7.18	18.19			
23 V.	7.17	18.19			
24 S.	7.15	18.19			
25 D.	7.14	18.20	N. ●	8.32	INDEPENDENCIA NACIONAL
26 L.	7.13	18.21			
27 M.	7.12	18.22			
28 M.	7.11	18.23			
29 J.	7.10	18.24			
30 V.	7.07	18.24			
31 S.	7.06	18.25			

SETIEMBRE

9º MES 30 DIAS

CABILDO ABIERTO

21 DE SETIEMBRE DE 1808



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 D.	7.05	18.25	C.	1.34	
2 L.	7.04	18.26			
3 M.	7.02	18.27			
4 M.	7.01	18.28			
5 J.	7.00	18.29			
6 V.	6.58	18.29			
7 S.	6.56	18.30			
8 D.	6.55	18.31			
9 L.	6.53	18.31	Ll.	1.55	
10 M.	6.52	18.32			
11 M.	6.51	18.33			
12 J.	6.50	18.34			
13 V.	6.48	18.35			
14 S.	6.47	18.36			
15 D.	6.45	18.36			
16 L.	6.44	18.37			
17 M.	6.42	18.37	M.	1.02	
18 M.	6.40	18.38			
19 J.	6.39	18.39			
20 V.	6.38	18.40			
21 S.	6.36	18.40			CABILDO ABIERTO
22 D.	6.35	18.41			
23 L.	6.33	18.42	N.	16.18	PRIMAVERA
24 M.	6.32	18.43			
25 M.	6.30	18.44			
26 J.	6.29	18.44			
27 V.	6.28	18.45			
28 S.	6.27	18.45			
29 D.	6.26	18.46			
30 L.	6.25	18.47	C.	14.49	

OCTUBRE

10º MES 31 DIAS





BATALLA DE SARANDI

12 DE OCTUBRE DE 1825

Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 M.	6.24	18.48			
2 M.	6.22	18.48			
3 J.	6.20	18.48			
4 V.	6.18	18.49			
5 S.	6.17	18.50			
6 D.	6.15	18.51			
7 L.	6.14	18.52			
8 M.	6.13	18.53	Ll.	18.42	
9 M.	6.12	18.54			
10 J.	6.11	18.55			
11 V.	6.10	18.56			
12 S.	6.08	18.57			DIA DE LA RAZA
13 D.	6.06	18.58			
14 L.	6.04	18.59			
15 M.	6.03	18.59			
16 M.	6.02	19.00	M.	10.44	
17 J.	6.00	19.01			
18 V.	5.59	19.02			
19 S.	5.58	19.03			
20 D.	5.56	19.03			
21 L.	5.55	19.04			
22 M.	5.54	19.05			
23 M.	5.53	19.06	N.	1.43	
24 J.	5.52	19.07			
25 V.	5.51	19.08			
26 S.	5.50	19.09			
27 D.	5.49	19.10			
28 L.	5.48	19.11			
29 M.	5.46	19.12			
30 M.	5.45	19.13	C.	7.48	
31 J.	5.44	19.13			

NOVIEMBRE

11° MES 30 DIAS

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES
2 DE NOVIEMBRE



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 V.	5.43	19.14			
2 S.	5.42	19.15			DIA DE LOS MUERTOS
3 D.	5.42	19.16			
4 L.	5.41	19.17			
5 M.	5.40	19.18			
6 M.	5.39	19.19			
7 J.	5.38	19.20	Ll.	11.32	
8 V.	5.37	19.21			
9 S.	5.36	19.22			
10 D.	5.36	19.23			
11 L.	5.35	19.24			
12 M.	5.34	19.25			
13 M.	5.33	19.26			
14 J.	5.32	19.27	M.	18.59	
15 V.	5.31	19.28			
16 S.	5.31	19.29			
17 D.	5.30	19.30			
18 L.	5.29	19.31			
19 M.	5.28	19.32			
20 M.	5.28	19.33			
21 J.	5.28	19.35	N.	13.19	
22 V.	5.28	19.36			
23 S.	5.27	19.36			
24 D.	5.26	19.37			
25 L.	5.26	19.38			
26 M.	5.26	19.39			
27 M.	5.26	19.40			
28 J.	5.25	19.41			
29 V.	5.25	19.42	C.	3.57	
30 S.	5.24	19.43			

DICIEMBRE

12º MES 31 DIAS

FUNDACION DE MONTEVIDEO (Bruno M. de Zabala)
24 DE DICIEMBRE DE 1726



Fechas	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALIDA	PUESTA	FASE	HORA	
1 D.	5.24	19.44			
2 L.	5.24	19.45			
3 M.	5.24	19.45			
4 M.	5.24	19.46			
5 J.	5.24	19.47			
6 V.	5.24	19.48			
7 S.	5.24	19.49	Ll.	3.16	
8 D.	5.24	19.50			DIA DE LAS PLAYAS
9 L.	5.24	19.51			
10 M.	5.24	19.52			
11 M.	5.24	19.52			
12 J.	5.24	19.53			
13 V.	5.25	19.54			
14 S.	5.25	19.54	M.	2.45	
15 D.	5.25	19.55			
16 L.	5.25	19.56			
17 M.	5.26	19.57			
18 M.	5.26	19.57			
19 J.	5.26	19.57			
20 V.	5.27	19.57			
21 S.	5.28	19.58	N.	3.12	VERANO
22 D.	5.28	19.59			
23 L.	5.28	19.59			
24 M.	5.29	20.00			
25 M.	5.30	20.01			DIA DE LA FAMILIA
26 J.	5.30	20.01			
27 V.	5.31	20.01			
28 S.	5.32	20.02			
29 D.	5.32	20.02	C.	1.52	
30 L.	5.33	20.02			
31 M.	5.33	20.02			

Enero

JARDINERIA

Calendario de siembras e indicación de los trabajos más importantes de cada mes, por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer.

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están semillando o envías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del céped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma el agua es mejor aprovechada por las plantas.

Están en floración las dalias; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimoña ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta nos interesa), se sacarán de la tierra y se guardarán los llamados bulbitos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco, fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos en general.

Abonados, podrán realizarse con superfosfato 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, durante este mes y los dos siguientes, al agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips y arañuela roja se eliminan con pulverizaciones a base de pirofosfatos. Este insecticida debe ser manejado con precaución por ser algo peligroso para el operador descuidado. Si se ven bichos peludos verdes o negros combátanse tal como se indica en el mes de octubre.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo del 24D será especialmente ventajoso en céspedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Alelí, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Lobelia, Lino, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Penstemon, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia.

GUISO DE PATO A LA FRANCESA

INGREDIENTES

1 pato, 1 vaso de coñac, 1 cebolla grande, 1 vaso de vino, ½ taza de aceite, 1 diente de ajo, 1 cucharada de hongos, 1 ramito de hierbas aromáticas (perejil, apio, laurel, tomillo) sal, pimienta, 6 manzanas, 1 vaso de agua, 3 cucharadas de azúcar.

Después de pelado y pasado por la llama el pato, se vacía y se corta en presas que se lavan, secan y sazonan con sal y pimienta. Colocar las presas en un recipiente hondo, rociarlas con coñac, agregarle la cebolla cortada en rodajas finas, el ramito de hierbas, el vaso de vino y dejarlo en este adobo por dos horas más o menos. En tanto se prepara un puré de manzanas poniendo al fuego una cacerola con el agua y el azúcar y cuando hierva se le echan las manzanas peladas, cortadas finas y sin semillas. Dejar que se cocinen bien como para formar el puré, revolviendo con una palita de madera. Se sirve caliente en fuente aparte. Poner al fuego, una cacerola con el aceite, hasta que esté hirviendo; dorar las presas del pato. Agregar el ajo picadito, la cucharada de hongos previamente remojados en agua tibia y el jugo resultado del adobo. Cocinar en cacerola tapada a calor suave durante hora y media.

Febrero

JARDINERIA

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero; riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. Los yuyos de los caminos, tan molestos, se pueden extirpar con herbicidas a base de arsenito de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. *Dicha aplicación se hará preferentemente* después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerza a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de reflorecer en otoño. Se injertan rosales; la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladiolos, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El *momento oportuno de cortar la flor será* en cuanto abra el primer par de la espiga. Las restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor, (en el florero) resultando así de gran duración. Las espigas se separarán de la planta con dos hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extremos en seguida en agua) dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

Los hormigueros deben combatirse en toda época. Hoy día la tarea se ha simplificado enormemente con el uso del Clordane, líquido altamente eficaz que se emplea disuelto *en agua en dosis de 1/2 a 2 %, regando con* esa solución los hormigueros y senderos frecuentados por las hormigas. Es eficaz también en la lucha contra los grillos, bichos bolita, cucarachas, arañas, ciempiés, etc. Las lagartas se combatirán con espolvoreos de gammexane o con arseniato. Trips y pulgones como se indica en diciembre. Todas las enfermedades del tipo de la encrespadura, sarna, hongos, algas y líquenes se tratan con caldo bordalés al 1 ó 2 % tal como se indica en el mes de octubre. Estos tratamientos deben ser en lo posible preventivos, realizándose con anticipación (al comenzar la estación).

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Sparaxis, *Tulipán.*

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brinco, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.

FAINA DE CHOCLO

Ingredientes

2 tazas de choclo rallado, 1 taza de leche, 4 huevos, 3 cucharadas de harina, 1 cucharadita a ras de sal, 1 cucharada de aceite, aceite para la asadera.

Se baten un poco los huevos, en un tazón y se echa en él, el choclo, la harina pasándola por tamiz o colador, la leche, la cucharada de aceite y la sal. Se mezcla todo bien y se cubre el fondo de una asadera con aceite caliente. En él se vuelca la preparación anterior y va a horno caliente hasta que se dore y tome consistencia.

Marzo

JARDINERIA

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aereación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados, sin embargo en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de dalia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con esas semillas podremos realizar almácigos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas cosechadas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas de género o recipientes de barro sin vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de paradiclorobenzol o naftalina para proteger la semilla del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 Kg. por metro cuadrado de terreno.

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones corona y a fin de mes, aproximadamente, los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por tallo.

Se continúa con la injertación de rosales a ojo dormido, injertos que no brotarán hasta la primavera.

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lawngrass (mezcla de semillas) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesias, Ixias, Iris, Jacinto, Junquillo, Lilium, Monthretia, Narciso, Tulipán, Wathsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsofila, Iberia, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Silene y Statice.

LIEBRE ADOBADA

Ingredientes

1 liebre, 4 dientes de ajo, 2 cucharadas ají picante molido, 1 taza aceite, 1 tacita vinagre, sal, pimienta, orégano.

Una vez limpia la liebre, abrirla, lavarla, secarla con un repasador y frotarla por dentro y por fuera con el ajo picado. Condimentar con sal, pimienta, ají y una cucharada de orégano picado. Colocar la liebre en una asadera y rociarla con el aceite y vinagre y dejarla en este adobo hasta el día siguiente, por lo menos debe estar 12 horas así. Después se lleva a horno bien caliente, en la misma asadera en que estuvo adobándose, para que se cocine bien, rociándola de cuando en cuando, con su propio jugo.

Cuando esté bien cocida puede servirse o fría como fiambre acompañada de ensalada de lechuga.

Abril

JARDINERIA

Los primeros descensos de temperatura cambian el aspecto de nuestro jardín. Los riegos disminuyen. El césped y los cercos declinan en su crecimiento. A fin de mes se recortarán todos los setos pues así se mantendrán, casi, sin necesidad de repasarlos hasta fin de invierno. Se pasará también la máquina cortadora de césped. Es el momento de *realizar siembras y estaqueados de gramilla.*

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retirarán de la tierra y se desinfectarán los bulbos con bicloruro de mercurio al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimoña con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimoñas procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es lenta. Esta plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas, por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembriantemo, etc.

No se descuidará la lucha contra los insectos tal como se indicó en otros meses del año; hormigas con clordane; babosas y caracoles con cebos envenenados muy eficaces que se adquieren en las casas del ramo; trips, pulgones, etc. con DDT o gammexane en espolvoreos; arañuela roja con pirofosfatos; etc.
Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Clarquia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Lupino, Linaria, Lino, Miosotis, Nemesia, Petunia, Pensamiento, Penstemon, Senecio, Silene y Taco de reina.

BRASILERIÑAS

Ingredientes

3 tazas de harina, 3 huevos, 1 taza azúcar, 1 cucharada polvo de hornear, 1/2 taza grasa de cerdo.

Cernir sobre la mesa, la harina junto con el polvo de hornear en forma de montañita. Hacer en el centro un hueco y echar en él, el azúcar, los huevos y la grasa de cerdo derretida; formando una masa blanda, que se estira no muy fina, con el palote. Se cortan los bizcochitos en la forma que se desee y colocándolos en una asadera van al horno moderado.

Mayo

JARDINERIA

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de los fríos. Se recoge semilla de las últimas flores. Se siembra césped con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el medio día, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo follaje se ha marchitado suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados en lugar seco y fresco hasta la próxima estación con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de empezar la poda de la hortensia: con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

Continúa la plantación de bulbitos de marimoña en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con facilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplicación vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán suprimiendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente un corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tierra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se realiza más tarde correremos el riesgo de dejar, en setos delicados (ligustrina por ejemplo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el invierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán semillas de flores de las especies que se indican a continuación:

Bulbos: Azucenas, Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Marimoña, Montbretia, Narciso, Sparaxis Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Amapola, Aquilegia, Arvejilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Ombliguera y Pensamiento.

TORTA 8x1

Ingredientes

1 cucharada manteca, 8 cucharadas leche, 1 cucharada polvo de hornear, 8 cucharadas harina, 1 huevo, 8 cucharadas azúcar.

Ablandar la manteca batiéndola con el azúcar. Agregar la yema de huevo, batida aparte. Cernir sobre ésto, la harina mezclada con el polvo de hornear, alternando con la leche y por último la clara batida a nieve. Se vuelca en molde enmantecado y va a horno moderado por cuarenta y cinco minutos.

Se puede perfumar con vainilla o raspadura de limón, si se quiere.

Junio

JARDINERIA

En este mes se inician las plantaciones a raíz desnuda de todas las especies de hoja caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfato en la forma que se indicó en otros meses. Los abonados con estiércol fermentado, a razón de 6 a 10 k. por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán más adelante a lugar definitivo con su pan de tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimoñas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y se podan las hortensias como se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos, etc. que los atacan. Usese con ventaja el clordane, cebos (caracoles), DDT mojable o gammexane al 5 % tal como se indicó en otros meses.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémonas, Azucenas, Lilium, Marimoñas, Narciso, Sparaxis, Watsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino y Pensamiento.

PALITOS PARA TE

Ingredientes

500 gramos harina, 4 huevos, 100 gramos azúcar, 100 gramos manteca o grasa, ½ cucharadita vainilla.

Se amasan mucho todos los ingredientes juntos. Luego se estira. Se cortan en tiras finas y se ponen a cocer en agua hirviendo durante cinco minutos, con la cacerola tapada y moviéndola ligeramente para que no se peguen. Se sacan con la espumadera y se van colocando sobre un repasador limpio. Se dejan enfriar y van a horno no muy fuerte para que se doren, colocándolos en una asadera. Pueden guardarse en cajas cerradas durante mucho tiempo.

Julio

JARDINERIA

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembras ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmeda. Todo se hace con miras a la próxima primavera; preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y modalidad de floración. En poda corta dejaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se pueden plantar estacas de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrándolas los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados o los que se adquieren en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc.).

Se plantarán los últimos bulbitos de marimoña en la forma que se indicó en abril. Las marimoñas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemos procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos sanitarios de invierno tal como se indica en el mes siguiente (mezcla sulficálcica y caldo bordelés).

Los bulbos a plantar y las siempras que se pueden aconsejar son las siguientes:

Bulbos: Anémonas, Amarilis, Lilium y Marimoñas.

Flores: Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.

CABEZA DE CERDO

Ingredientes

1 cabeza de cerdo, laurel, tomillo, albahaca, anís en grano, perejil picado, especias, sal, pimienta, nuez moscada, la corteza rallada de 1 limón y el zumo del mismo.

Después de haber deshuesado enteramente la cabeza, cuidando de no cortar la piel, se corta la carne que contiene en tiras más o menos largas y gruesas, juntamente con las orejas. Mézclese todo con laurel, tomillo, albahaca, anís, perejil, especias, sal, pimienta, nuez moscada, el limón rallado y el zumo del mismo. Después que esté bien revuelto se deja la preparación para que repose por lo menos dos horas. Al cabo de este tiempo se extiende la piel de la cabeza y sobre ella se van acomodando ordenadamente las tiras que estaban en adobo. Se cubre con la piel misma y se cierra cosiéndola.

En una olla con abundante agua salada se hace cocinar durante 3 horas. Al cabo de este tiempo se retira del fuego y cuando está tibia se coloca en un molde, a fin de que tenga buena presentación, con peso encima.

Agosto

JARDINERIA

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se plantan estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si ésto no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante con abono completo, orgánico, o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 Kg. por planta, debiendo ser éste fermentado.

Se realizan tratamientos sanitarios en las plantas con mezcla sulfocálcica al 4 ó 6 % en las plantas de hoja permanente y al 8 ó 10 % en las plantas de hoja caduca. Contra las cochinillas y plagas similares, aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hoja permanente y al 6 % en las de hoja caduca. Se utilizarán máquinas que apliquen el insecticida o fungicida finamente pulverizado y a presión.

Se plantarán bulbos de gladiolo y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Bellis, Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosía, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gongrena, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.

PATA DE CORDERO RELLENA

Ingredientes

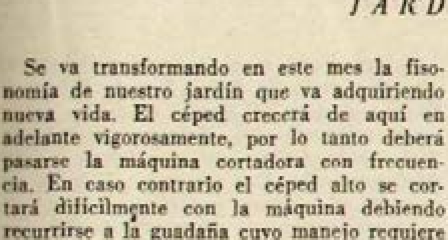
1 pierna de cordero, 1/4 carne de cerdo, 1/4 tocino, 2 cucharadas perejil picado, 4 zanahorias, 4 cebollas, 1 vaso vino blanco, 3 tazas de caldo, 1 ramito de hierbas aromáticas, 1 cucharada manteca, sal, pimienta, cueritos de cerdo.

Quitar el hueso de la pata y sazonarla con sal y pimienta. Pasar por la máquina o picar finamente la carne de cerdo y el tocino, mezclar con perejil y sazonar con sal y pimienta. Rellenar con esto la pierna y atarla a intervalos, dándole buena forma. Cubrir el fondo de una cacerola con tiras de cueritos de cerdo y una buena camada de zanahorias cortadas en rodajas no muy finas, lo mismo que las cebollas. Colocar la pierna sobre las verduras, rociarla con el vino y los tres vasos de caldo. Sazonar con sal y pimienta y el ramito de hierbas aromáticas así como el perejil y la manteca. Llevar la cacerola a calor suave bien tapada y dejar cocinar por espacio de una hora y media.

Una vez cocida retirarle los hilos, colocarla en la fuente. Colar la salsa que quedó en la cacerola y hacerla reducir al fuego y bañar con ella la pierna.

Setiembre

JARDINERIA



Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El céped crecerá de aquí en adelante vigorosamente, por lo tanto deberá pasarse la máquina cortadora con frecuencia. En caso contrario el céped alto se cortará difícilmente con la máquina debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana de tubérculos (mal llamados bulbos) de dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta; dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocará el tutor con el objeto de no lastimar con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos, que se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados) que se adquieren en las casas del ramo. Los cultivos de gladiolos pueden abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a razón de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combátanse las hormigas como se indicó en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras correspondientes a este mes son las siguientes:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coropsis, Cosmos, Celosía, Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Girasol, Gonfrena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portulaca, Petunia, Penstemon, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

FALSOS QUIMBOS

Ingredientes

8 huevos, 1 cucharada manteca, 3/4 kilo azúcar, 8 cucharadas azúcar, ½ chaucha vainilla, 8 cucharadas harina, 1 vasito vino seco, 2 cucharaditas polvo de hornear, 3/4 litros agua.

Batir veinte minutos las yemas. Agregar el azúcar, la harina cernida con el polvo de hornear y por último las claras batidas a nieve. Poner en moldecitos de quimbos enmantecados a horno caliente, de quince a veinte minutos.

Preparar el almíbar poniendo al fuego, en una cacerola el azúcar, el agua y la vainilla. Apenas empieza a espesar se retira del fuego y se deja enfriar. Una vez frío se le echa el vino.

Una vez prontos, los falsos quimbos se ponen en una fuente honda y se vierte sobre ellos el almíbar. Cuanto más tiempo estén en el almíbar más exquisitos quedan.

Octubre

JARDINERIA

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de crisantemo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y los siguientes. El caldo bordelés que se vende también pronto para disolver en agua, se prepara disolviendo 2 Kg. de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg. de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el oídio; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 12 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el césped a razón de 2 ó 3 Kg. de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles deben controlarse como se indica en el mes de diciembre. Las hormigas con Clordane al 1/2 a 2 % como se indicó en febrero. Si se ven bichos peludos o negros tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantas con arseniato de plomo al 5 por mil.

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación.

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Cineraria, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Gonfrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Penstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

PASTEL DE MANZANAS

Ingredientes

2 tazas harina, ½ taza manteca o grasa, 6 manzanas, 3/4 taza azúcar, jugo de 1 limón, sal, vainilla o canela.

Tamizar la harina con una pizca de sal y mezclar con un tenedor, la manteca o grasa. Añadir cuatro cucharadas de agua fría y unir bien. Estirar la mitad de la masa, hasta que tenga medio centímetro de espesor y forrar con ella un molde enmantecado. Pelar las manzanas y quitarle el centro. Cortarlas en rodajas lo más finas posibles colocándolas sobre la masa; agregar el azúcar, la vainilla o canela y el jugo de limón. Poner sobre ésto algunos trocitos de manteca o grasa. Estirar el resto de la masa. Cortarlo en tiras con el aparato de cortar ravioles, si fuera posible, acomodar las tiras formando rejillas. Cocinar en horno caliente durante cincuenta minutos.

Se puede poner en vez de manzanas, duraznos cortados en la misma forma o por la mitad, sin carozo.

Noviembre

JARDINERIA

Entramos en plena primavera; comienza el mejor momento para los jardines. La floración es intensa y los trabajos también lo son. Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el césped. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente con tierra finamente desmenuzada ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo los restantes. La dalia es una planta que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene a yema despierta. Es un buen momento también para multiplicar rosales de acodo.

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifiquen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de variedades altas, de flor grande) deben ser entutoradas.

Los rosales y otras plantas susceptibles a viruelas, tizón, antracnosis, podredumbre de los pimpollos, quemaduras, etc., se tratarán con caldo bordelés como se indicó el mes anterior, en dosis de 1 a 2 %.

Aplicaciones de arseniato de plomo al 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane al 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los rayos solares intensos.

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilagia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis, Penstemon, Portulaca, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

HUEVOS A LA HUNGARA

Ingredientes

8 huevos, ½ kilo hígado, 1 cucharada manteca, 8 tomates, 8 rodajas de pan frito, 2 tazas de caldo, 2 cebollas, 2 cucharadas harina, aceite, sal y pimienta.

Calentar en una cacerola, dos cucharadas de aceite. Echar en él las cebollas cortadas en pedazos grandes, los tomates sin piel y sin semillas también en trozos grandes; dejar cocinar hasta que esté bien deshecho y luego pasarla por un colador y volver a ponerla al fuego, incorporándole la harina, por espacio de diez minutos, hasta que espece. Condimentar con sal y pimienta.

Seguidamente, el hígado, una vez limpio y pasado por agua con vinagre, se corta en trocitos y se fríe cuidando que quede tierno y jugoso. Esto se pasa por la máquina de picar, lo más fino posible y se le añade dos buenas cucharadas de la salsa de tomate. Mantener esto al calor, al baño de María, mientras fríe en aceite, el pan y después, los huevos, colocando en la fuente las rodajas de pan, sobre él un trocito de manteca y una cucharada de hígado, encima el huevo frito y por último se baña cada porción con la salsa de tomate.

Diciembre

JARDINERIA

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayudan a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. Los trasplantes se harán de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienzan a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las marimoñas secas (ver mes de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que partes del porta injerto o del propio injerto. Las flores secas se cortarán evitando que semillen.

En este mes se podrá abonar con abono mineral como se indicó en meses anteriores, siendo este abonado más provechoso si se aplica también abono orgánico (compost, estiércol, etc.) aproximadamente 6 kg. por metro cuadrado.

Las babosas y caracoles tan perjudiciales pueden combatirse eficazmente con productos que se adquieren en las casas del ramo y que consisten en afrechos envenenados con arseniato de calcio y metaldehido.

El DDT mojable (aproximadamente 200 gramos cada 100 litros de agua) es eficaz contra muchos pulgones, gorgojos, etc., puede aplicarse sin peligro de dañar las plantas al igual que el gammexane generalmente en forma de polvo al 5 % (se sustituyen así parcialmente los tratamientos con sulfato de nicotina, solución al 2 por mil y el extracto del tabaco, solución al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y la siembra de semillas que a continuación se detallan:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Brinco, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Centaurea, Celosía, Cineraria, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Gonfrena, Lobelia, Linaria, Petunia, Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

TIMBALES DE QUESO

Ingredientes

3 huevos, ½ taza queso rallado, ¼ taza miga de pan, 1 taza leche, 6 redondeles pan frito, hojitas de perejil, sal, pimienta.

En un tazón se baten las yemas agregando la leche, la miga de pan remojada en leche y bien escurrida y deshecha y el queso. Sazonar con sal y pimienta. Se baten las claras a nieve y se junta a lo hecho anteriormente. Se enmantecan moldecitos y se echa la composición llevándolas al horno al bañomaría hasta que estén firmes. Se vuelca cada una sobre los redondeles de pan y se adornan con hojitas de perejil.


TRABAJO y OPTIMISMO

Año 1956

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	—	—	—	—

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	—	—	—

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	—	—	—	—	—

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	—	—

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	—	—	—	—

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	—

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	—	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	—	—	—	—	—	—

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	—	—	—

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	—

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	—	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	—	—	—	—	—

Año 1958

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	—

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	—	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	—

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	—	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	—	—	—	—	—

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	—	—	—

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	—	—	—	—	—

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	—	—

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	—	—	—	—	—	—

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	—	—	—	—

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	—

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	—	—	—	—	—	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	—	—	—	—	—	—

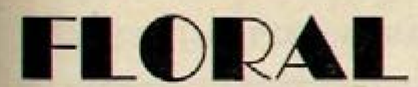
DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
—	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	—	—	—

CALENDARIO

Nombre y coloración	*Método de siembra*	Distancia de plantación	*Epoca de siembra*	*Epoca de floración*
Alelí, tonos variados, rosa, violeta blanco,	Alm-Mac.	30	Mar.-Abr.	Set.-Nov.
Aliso, canastilla de plata, blanco y lila,	Alm-Dir.	15	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Aliso, canastilla de oro, amarillo,	Alm-Mac.	30	Ot.-Prim.	Prim.-Ver.-Ot.
Arvejilla de olor, variados,	Directa	15	Ot.-Inv.	Ag.-Dic.
Agerato, azul y blanco,	Alm-Rep.	30	Set. ant.	Set.-Nov.
Amapola, colores variados,	Alm-Dir.	25	Otoño	Jul.-Nov.
Amapolín, colores variados,	Alm-Dir.	15	Otoño	Jul.-Nov.
Aquilegia, aguileña, colores variados,	Alm.	30	Set. ant.	Oct.-Nov.
Bellis perenne, coqueta, variados,	Alm.	25	Otoño	Jul.-Nov.
Boca de Sapo, todos colores menos azul,	Alm.	30	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Botón de Oro, Linda flor, amarillo, rojizo,	Alm-Mac.	25	Prim.	Ver.-Otoñ.
Brinco, Balsamina, tonos rosados,	Alm-Mac.	30	Set.	Ver.-Otoñ.
Caléndula, Virreina, anaranjado, amarillo,	Alm.	30	Febr.-Abr.	May.-Nov.
Campánula, azul y blanco,	Alm-Rep.	50	Set. ant.	Prim.
Celosía, Cresta de gallo, rojo, anaranjado,	Alm-Mac.	35	Set.-Dic.	Dic.-May.
Centaurea, azulejo, colores variados,	Alm-Mac.	30	Agost.-Set.	Dic.-Marz.
Clarkia, rosada,	Alm-Mac. Dir.	20	Set.	Dic.-Feb.
Clavel, colores variados,	Estacas	30	May.-Agos.	Todo el año
Cretona, Coleus, tonos rojizos,	Alm-Rep-Mac.	30	Set.	Dic.-Abr.
Crisantemo, colores variados,	Retoños	60	Agost.-Oct.	Feb.-Jun.
Collinsia, violeta, blanca,	Directa	15	Otoño	Set.-Nov.
Coral, Salvia, rojo,	Alm-Rep-Mac.	30	Julio-Set.	Dic.-Mar.
Cosmos, Cosmea, variados sobre rosa,	Alm.	60	Set.	Dic.-Mar.
Dedalera, Digitalis, variados,	Alm-Rep.	40	Set. ant.	Oct.-Dic.
Esponja vegetal, luffa, enredadera,	Directa	100	Set.-Oct.	Dic.-May.
Espuela de Caballero, Delphinium,	Alm-Rep.	35	Ot.-Prim.	Prim.-Otoñ.
Flor de papel, Zinnia, colores variados,	Alm-Mac.	30	Oct.-Dic.	Dic.-May.
Flox, Phlox, colores variados,	Alm-Mac.	25	Set.	Dic.-May.
Gallardía, amarillo y rojo,	Alm.	35	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Gerbera, nácar, amarillos, rojizos,	Alm-Mac.	35	Otoño	Prim.-Ver.
Geum, rojo y amarillo,	Alm-Rep.	30	Set. ant.	Prim.-Ver.
Girasol, mirasol amarillo,	Directa	70	Prim.	Verano
Gonfrena, violáceo, blanco,	Alm-Mac.	25	Prim.	Dic.-Abr.
Iberis, thlaspi, terraspique, blanco, lila,	Directa	10	Mayo	Set.-Nov.
Ilusión, blanco,	Alm-Dir.	40	Otoño	Set.-Dic.
Juliana, colores variados,	Directa	10	Feb.-Abr.	Jun.-Set.
Kochia, ciprés, verde y después rojo.	Alm-Mac.	35	Mar.-Abr.	Dic.-May.
Linaria, avioletado,	Directa	10	Prim.	Ag.-Nov.
Lino rojo,	Directa	15	Marzo	Set.-Nov.
Lobelia, azul,	Alm-Mac.	20	Mayo	Ag.-Nov.
Malva Real, Rose tremiere, rosa althea,	Alm-Mac.	50	Marzo	Dic.-Mar.
Mesembriantemo, rojo al amarillo,	Estacas	30	Otoño	Dic.-En.
Mimulo, amarillo atigrado rojo,	Alm-Mac.	20	Set.	Jul.-Nov.
Nemesia, violeta, rojo, blanco, amarillo,	Alm-Mac.	20	Abr.	Ag.-Nov.
Nemophila, Bandera Uruguaya, azul y blanco,	Alm-Mac.	25	Mar.-Abr.	Jul.-Nov.
No me olvides, myosotis, azul,	Alm-Mac.	20	Mar.-Abr.	Jul.-Nov.
Ombliguera, omphalodes, blanco y azulado,	Directa	15	Abr.-May.	Set.-Nov.
Pensamiento, azul, amarillo y blanco.	Alm-Rep-Mac.	20	Feb.-Abr.	Jul.-Nov.



por el *Ing. Guillermo Nores*

Nombre y coloración	*Método de siembra*	Distancia de plantación	*Epoca de siembra*	*Epoca de floración*
Penstemon, rosa, rojo y violáceo,	Estacas	30	Feb.-Abr.	Ag.-Nov.
Petunia, colores variados, simples, dobles,	Alm-Mac.	40	Ot.-Prim.	Prim.-Ver.-Ot.
Portulaca, flor de seda, variados,	Alm-Mac.	20	Ag.-Set.	Dic.-En.
Reina Margarita, Aster de la China, variados,	Alm-Mac.	25	Ag.-Oct.	En.-Mar.
Senesio, violeta,	Alm.	30	Abr.	Ag.-Nov.
Siempreviva, variados menos azul,	Alm-Mac.	35	Ag.-Set.	Dic.-Jun.
Sileno, rosa, lila,	Directa	20	Mar.-Abr.	Ag.-Nov.
Taco de Reina, Capuchina, rojo, naranja, amarillo,	Alm-Mac.	20/50	Prim.-Ot.	Prim.-Ver.-Ot.
Tagentes, Copetes, amarillo, naranja, rojizos,	Alm-Mac.	30	Set.-Oct.	Dic.-May.
Valeriana, rosados,	Alm-Mac.	40	Agos.	Dic.-May.
Verbena, colores variados,	Estacas	40	Prim.-Otoñ.	Set.-May.
Viola, cornuta, azul y blanco,	Alm-Mac.	25	Feb.-Mar.	Jun.-Ag.
Violeta,	Retoños	25	Otoñ.-ant.	Abr.-Ag.
Viscaria, rosa y azuladas,	Directa	20	Mar.-May.	Set.-Nov.

Nombre	Distancia de plantación	*Epoca de plantación*	*Epoca de floración*
Amarillis	30	Ot.-Inv.	Set.-Oct.
Anémona	20	Otoño	Ag.-Set.
Azucena	35	Otoño	Nov.-Dic.
Babiana	15	Otoño	Ag.-Set.
Dalhia	70	Prim.	Ver.-Otoñ.
Flor de cuenta	30	Otoño	Jul.-Agos.
Freesia	15	Otoño	Ag.-Set.
Gladiolo	25	Inv.-Prim.-Ver.	Prim.-Ver.-Ot.
Jacinto	20	Otoño	Ag.-Set.
Marimonia	20	Otoño	Ag.-Set.
Nardo	25	Jul.-Set.	Feb.-Marz.
Tulipán	20	Otoño	Jul.-Set.
Watsonia	35	Otoño	Set.-Nov.

SIGNIFICADO DE LAS ABREVIATURAS:

Set. ant. = Setiembre anterior.
Alm.-Mac. = Almácigo seguido de enmacetado.
Alm.-Dir. = Almácigo o plantación directa.
Alm.-Rep. = Almácigo seguido de Repicado de las plantas.
Mar.-Ab. = Marzo y Abril.
Prim.-Ot. = Primavera u Otoño.
Set.-Oct. = Setiembre y Octubre.
Prim.-Ver.-Ot. = Primavera y Verano y Otoño.
El guión (-) indica que la floración o la siembra sigue de un mes a otro o de una estación a la otra.
El punto (.) indica determinado mes o determinada estación.

FIESTAS MOVIBLES DEL AÑO 1957 AL AÑO 1965

AÑOS	AÑO NUEVO	CARNAVAL	SEMANA DE TURISMO
1957	MARTES	3, 4 Y 5 DE MARZO	14 A 21 DE ABRIL
1958	MIERCOLES	16, 17 Y 18 DE FEBRERO	30 DE MARZO A 6 DE ABRIL
1959	JUEVES	8, 9 Y 10 DE FEBRERO	22 A 29 DE MARZO
1960	VIERNES	28 DE FEBRERO AL 1º DE MARZO	10 A 17 DE ABRIL
1961	DOMINGO	12, 13 Y 14 DE MARZO	26 DE MARZO A 2 DE ABRIL
1962	LUNES	4, 5 Y 6 DE MARZO	15 A 22 DE ABRIL
1963	MARTES	24, 25 Y 26 DE FEBRERO	7 A 14 DE ABRIL
1964	MIERCOLES	9, 10 Y 11 DE FEBRERO	22 A 29 DE MARZO
1965	JUEVES	28 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO	11 A 18 DE ABRIL

EL AÑO 1957

365 DIAS — 52 DOMINGOS — 52 SEMANAS MAS UN DIA

Feriados Civiles

Martes 1º de enero: 1º de Año
Domingo 6 de enero: Día de los Niños
3, 4 y 5 de marzo: Carnaval
Domingo 14 de abril a
Domingo 21 de abril: Semana de Turismo
Viernes 19 de abril: Desembarco de los Treinta y Tres
Miércoles 1º de mayo: Día de los Trabajadores
Sábado 18 de mayo: Batalla de Las Piedras
Miércoles 19 de junio: Natalicio de Artigas. — Jura de Fidelidad a la Bandera
Jueves 18 de julio: Jura de la Constitución
Domingo 25 de agosto: Aniversario de la Declaratoria de la Independencia
Sábado 12 de octubre: Día de la Raza
Sábado 2 de noviembre: Día de los Muertos
Domingo 8 de diciembre: Día de las Playas
Miércoles 25 de diciembre: Día de la Familia

ACONTECIMIENTOS NACIONALES QUE CUMPLEN SU PRIMER CENTENARIO EN EL CORRER DEL AÑO 1957

Por Alfredo Mario Ferreiro

ENERO

1º *Proclamación de Magistrados.* — En mérito al escrutinio de las elecciones del 31 de diciembre de 1856, prcolámase Alcalde Ordinario de la Capital y su Departamento y Defensor de Menores por el corriente año, a Don Andrés A. Gómez y al Dr. Fermín Ferreira y Artigas, respectivamente.

6 *Desígnanse jueces de paz.* — Resultan electos jueces de paz, para las nueve secciones en que dividíase Montevideo, los señores Martín Cavia, Pantaleón J. Pérez, Santiago Villegas, Carlos Casaravilla, Juan P. Oribe, José Lozano, Ramón Amaya, Zacarías Fontecelly y Luis E. Zavalla.

13 *Reposición de un militar.* — Reintégrase a los cuadros del Ejército al coronel Don Lucas Moreno.

14 *Nombramiento de un juez.* — El Superior Tribunal de Justicia nombra Juez Letrado del Crimen, de la Capital, al doctor Emeterio Regúnaga, en reemplazo del doctor Nicolás L. Conde, que había renunciado.

16 *Cese de un Instituto Militar.* — Declárase cesante la Comandancia General de Armas que desempeñaba el señor brigadier general Don Anacleto Medina, siendo segundo jefe de la misma el coronel mayor Don Manuel Freire.

FEBRERO

3 *Visita de dos escritores.* — Visitan Montevideo el escritor argentino Don Marcos Sastre y su colega uruguayo Don Isidoro de María, agente consular en la Confederación Argentina.

13 *Presidente de la Cámara.* — Resulta electo Presidente de la Cámara de Diputados el doctor José Gabriel Palomeque, que tenía el grado de coronel en el Ejército.

13 *Presidente del Senado.* — Es elegido presidente del Senado, el doctor Florentino (José) Castellanos.

15 *Inauguración del periodo legislativo.* — Procédese a la inauguración del período legislativo, dándose lectura al Mensaje del Poder Ejecutivo suscrito por Don Gabriel A. Pereira y sus ministros Joaquín Requena, Carlos de San Vicente y Lorenzo Batlle.

17 *Proyecto de ley.* — El Poder Ejecutivo remite al Parlamento el proyecto de ley sobre minería.

20 *Muerte de un prócer.* — Fallece en Montevideo Don Lorenzo Justiniano Pérez, constituyente del año 1830, legislador, ministro de Estado y político, nacido en la misma ciudad el 7 de setiembre de 1787.

25 *Nuevo edecán.* — Es designado edecán de la Presidencia el señor coronel Don Pedro Delgado y Melilla, en reemplazo del también coronel Don Bernardo Dupuy.

26 Es promovido al grado de capitán, el teniente Don Federico Fernández, que años más tarde intervendría en la defensa de Paysandú.

MARZO

6 *Pedido de baja.* — Pide y obtiene su baja del Ejército, el coronel Benjamín Silvano Calvete, trasladándose a la Argentina donde vuelve a ejercer su profesión militar.

11 *Epidemia.* — Comienzan a inquietarse las autoridades de Montevideo ante la cantidad de casos de fiebre amarilla registrados en la Capital. La Junta de Higiene, presidida por el Dr. Fermín Ferreira, indica las primeras medidas a adoptarse. La epidemia, introducida por un barco procedente del Brasil, se había manifestado con mayor virulencia en el barrio del Cubo del Norte.

13 *Cese de un Jefe Político.* — Decrétase el cese del señor Jefe Político y de Policía de Florida, coronel Don Isidoro Faustino López.

13 *Nombramiento de un Jefe.* — Es designado Jefe Político y de Policía del Departamento de Durazno, Don Juan Blas Coronel.

13 *Nombramiento de un Jefe.* — Para reemplazar al coronel López en la Jefatura Política de Florida, nómbrase al teniente coronel Don Gregorio Castro.

13 *Fin de los trabajos de límites.* — El coronel José María Reyes da fin a los trabajos de demarcación de la frontera con el Brasil que venía realizando desde hacía tiempo.

25 *Edecán del Poder Ejecutivo.* — Es nombrado edecán de la Presidencia de la República, el señor coronel graduado, teniente coronel de Caballería de línea, Don Pedro Brun.

28 *Alta en el Ejército.* — El Poder Ejecutivo da de alta en el Ejército, al brigadier general Don Francisco Caraballo.

29 *Muerte de un filántropo.* — Víctima de la fiebre amarilla, contraída durante su actuación de médico, fallece en Montevideo el doctor Teodoro Vilardebó.

30 *Muerte de otro médico.* — Fallece, por contagio de la fiebre amarilla, el doctor Maximiliano Rymarkiewic, médico polaco, radicado en la Argentina, que habíase quedado en Montevideo para luchar contra la epidemia.

ABRIL

1º *Muerte de un héroe.* — Fallece en Montevideo Don Dionisio Oribe, uno de los 33 Orientales, asistente y criado en la casa del brigadier Don Manuel Oribe.

16 *En el Tribunal de Apelaciones.* — Es designado miembro del Tribunal de Apelaciones el doctor Mateo Magariños Cervantes.

30 *Nacimiento de un bibliófilo.* — Nace en la Unión el bibliófilo y hombre de letras Don Pedro Mascaró, organizador de la Biblioteca Nacional.

MAYO

9 *Muerte del Vicario.* — Fallece en Montevideo, víctima de la fiebre amarilla, el sacerdote José Benito Lamas, tercer Vicario Apostólico de la República, prelado de actuación en la época de la independencia, nacido en Montevideo el 12 de enero de 1787.

13 *Regreso de un periodista.* — Regresa a Montevideo, procedente de Buenos Aires, donde era redactor en jefe de "La Tribuna", el doctor Juan Carlos Gómez, que asume un cargo en la Junta Económico-Administrativa y pasa a dirigir "La Nación", diario contrario al Gobierno.

14 *Renuncia de un militar.* — Presenta renuncia a la Jefatura del 1er. Escuadrón de Caballería de Línea, el señor Teniente Coronel Don Trifón José Ordóñez.

15 *Inquietud popular.* — La proximidad de un cometa hace que la población demuestre cierta inquietud por el posible choque de aquel cuerpo celeste con nuestro planeta, seriamente anunciada y explicada por algunos diarios europeos.

18 *Declinación de la epidemia.* — La violenta epidemia de fiebre amarilla que azotara la ciudad de Montevideo comienza a ceder. Así lo hacen saber las autoridades pertinentes que muestran vacía la sala del hospital Maciel donde dábase alojamiento a los pestosos.

28 *Supresión de pasaportes.* — Ante el decrecimiento de la fiebre amarilla, queda sin efecto la exigencia de pasaportes para el interior del país.

JUNIO

4 *Regreso.* — Los diarios hacen notar lo elevado del número de familias que han vuelto a sus casas en Montevideo tras un alejamiento impuesto por el peligro del contagio de la epidemia.

8 *Conversión de la deuda por perjuicios.* — Declárase cerrada la conversión de la Deuda por Perjuicios de Guerra, según la ley de 14 de julio de 1853, disolviéndose la Comisión Clasificadora de Expedientes que funcionaba por tal concepto desde el 15 de abril del año anterior.

14 *Comentarios risueños.* — Los diarios, pasada la fecha anunciada para el choque de un cometa con la Tierra, se mofan de todos aquellos que manifestaron públicamente sus temores.

14 *Colazos de la peste.* — A consecuencia del contagio, fallece, víctima de la reciente epidemia de fiebre amarilla, el médico inglés Don Bernardo Canstatt.

22 *Levantan las barreras.* — Desaparecida en Montevideo la fiebre, el gobierno argentino decreta la apertura de los puertos y el cese de restricciones y cuarentenas para el tránsito de pasajeros provenientes del Uruguay.

JULIO

2 *Nuevo Banco.* — El Poder Ejecutivo promulga la ley que autoriza a Don Irineo Evangelista de Souza, Barón de Mauá, para establecer en Montevideo, con la firma de "Mauá & Cía.", un Banco de Emisión, Depósitos y Descuentos, con un capital provisorio de un millón doscientos mil pesos.

11 *Construcción de una iglesia.* — Queda el Poder Ejecutivo autorizado para destinar la suma de seis mil pesos como contribución para las obras de una iglesia católica a erigirse en la villa de Paysandú.

6 *Nueva ciudad.* — Elévase a la categoría de ciudad la villa de Mercedes, en el Departamento de Soriano, erigiéndosele asimismo capital del Departamento, que hasta entonces lo era la Villa de Soriano.

13 *Nómbrase Juez del Crimen.* — Es designado Juez del Crimen de la 2ª sección de Montevideo, el doctor Jacinto Susviela.

14 *Nacimiento del doctor Otero.* — Nace en Montevideo, hijo del doctor Luis Otero y doña Romualda Bertrán, el doctor Manuel (Buenaventura) Otero, que fué ministro de Relaciones Exteriores, cuando la presidencia del doctor Feliciano Viera, periodista, legislador y hombre de letras. Falleció en la misma ciudad en las postrimerías del año 1933.

14 *Nombramiento de magistrados.* — Conforme a lo dispuesto por la ley de 8 del mismo mes y año, el Superior Tribunal nombra a los jueces letrados de lo Civil, Intestados y de Hacienda, recayendo las designaciones en don Manuel N. Tapia, para la 1ª sección; para la 2ª, Dr. Conrado Rucker; del Crimen, 1ª sección, Dr. Emeterio Regúnaga y 2ª, Dr. Jacinto Susviela.

16 *Nuevo Oficial Mayor.* — El Poder Ejecutivo designa Oficial Mayor del Ministerio de Guerra y Marina, a don Bernabé (Antonio) Magariños.

17 *Clausura de un periódico.* — El Gobierno ordena la clausura de "El Comercio", hoja de publicidad dirigida por don Laurentino (Blas) Ximénez, magistrado y catedrático, montevideano de nacimiento.

19 *Terminación de estudios.* — Recíbese de Abogado, el doctor Mariano Ferreira.

19 *Nuevo abogado.* — Termina sus estudios para abogado el doctor José Pedro (Florencio) Ramírez, que fué ministro, legislador, periodista y admirable orador.

19 *Fin de cursos.* — Recíbese de abogado el doctor José (Eugenio) Ellauri, que fuera presidente de la República en el período 1873-1877 y elegido, honor que renunció, el 12 de marzo de 1894 para suceder al Dr. Julio Herrera y Obes.

19 *Nacimiento de un naturalista.* — Nace en Montevideo don Rudecindo Sinforoso Canosa, fundador de la Sociedad Universitaria, naturalista, estudiante de medicina, investigador por cuyos trabajos interesábanse algunas entidades científicas de Europa, muerto de un misterioso balazo, a los veintiún años de edad, y viniéndose a descubrir su cadáver cerca de la Escuela de Artes y Oficios.

21 *Nuevo curso.* — Comienza a funcionar en la Universidad de la República la cátedra de Jurisprudencia.

31 *Naufragio.* — En las costas de Punta del Este, como consecuencia de uno de los frecuentes temporales de aquella zona, se va a pique el vapor brasileño "Guanabara", salvándose íntegramente el pasaje y la tripulación.

AGOSTO

13 *Llegada de monedas de cobre.* — Llegan a Montevideo, procedentes de Francia, donde habían sido acuñadas, sesenta mil pesos fuertes en monedas de cobre. Una vez conocido el informe de la comisión que las examinara, fueron declaradas moneda nacional, poniéndolas en circulación. Don Pablo Duplessis, que intervino en esta operación, contratada por el Estado con don Adolfo Tampied, había fundado en 1850 la Sociedad de Cambios, origen del actual Banco Comercial, que comenzó a funcionar en 1857, hace precisamente un siglo.

22 *Pago de derechos.* — Dispone el Poder Ejecutivo que todos los buques que naveguen por las aguas del río Uruguay pagarán, por derecho de envalizamiento, un peso veinte por tonelada, abonando los de cabotaje, solamente cincuenta centésimos.

SETIEMBRE

22 *Tratado con el Brasil.* — Se da noticia en Montevideo de la conclusión en Río de Janeiro, por parte del Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario, Don Andrés Lamas, de un tratado de comercio con el Gobierno Imperial, por el que se aseguraba un privilegiadísimo mercado en los puertos del Brasil a los productos del ganado del Estado Oriental, incluso los demás productos naturales y agrícolas.

22 *Inspector de Banco.* — Al establecerse en Montevideo el Banco Comercial, nómbrase Comisario del Gobierno e Inspector de Emisiones, a don Cristóbal (Genovevo) Salvañach.

OCTUBRE

23 *Declaratoria de límites.* — Expídese el Poder Ejecutivo acerca de los límites asignados por la ley de 2 de julio del año anterior al departamento de Florida en la división con el de San José, declarando que son los que forman la línea de los arroyos Maciel, Carreta Quemada y San José, desde el Yí hasta Santa Lucía. La línea divisoria, pues, será en lo sucesivo la que forma el arroyo de La Virgen desde su embocadura en el Santa Lucía hasta sus nacientes, la cuchilla del Pintado hasta encontrar la que vierte aguas al río Yi y el arroyo Maciel, desde sus nacientes en esta última cuchilla hasta su embocadura en el río Yi.

NOVIEMBRE

1º *Captura de ciudadanos.* — Son aprehendidos por el Departamento de Policía de la Capital, de orden del Poder Ejecutivo, a las seis y media de la tarde, los señores: doctor Juan Carlos Gómez, redactor principal de "El Nacional"; don Vicente Garzón, don Isaac de Tezanos, colaboradores de "El Sol Oriental" y otras personas, siendo trasladados los presos a la isla de la Libertad, en la bahía, para ser posteriormente embarcados, el lunes 2, rumbo a Buenos Aires a bordo del vapor inglés "Menai", que hacía la travesía entre ambas capitales, fletado esta vez por el Gobierno mediante el pago de setecientos patacones.

2 *Renuncia de un ministro.* — El Poder Ejecutivo acepta la renuncia presentada por el señor coronel don Lorenzo Batlle, ministro Secretario de Estado en el Departamento de Hacienda, agradeciéndosele los leales e importantes servicios que ha rendido en ese destino.

2 *Comandante General de Armas.* — Nómbrase Comandante General de Armas en la Capital, al señor brigadier general don Anacleto Medina.

2 *Jefe Político en Minas.* — Nómbrase Jefe Político y de Policía interino en el Departamento de Minas, al señor coronel don Bernabé Magariños.

4 *Nacimiento de un dibujante.* — Nace en la villa de Minas el maestro de dibujo don Carlos Comas y Miguel, que actuó en la Escuela de Artes y Oficios, el Círculo de Bellas Artes y Enseñanza Secundaria. Falleció en Montevideo en 1936.

7 *Jefe Político en Canelones.* — Desígnase Jefe Político y de Policía en el Departamento de Canelones al coronel don Pantaleón Pérez, en sustitución del señor coronel Bonifacio Vidal.

12 *Muerte de un prócer.* — En su quinta del Paso del Molino fallece, a las dos de la madrugada, a los sesenta y siete años de edad, luego de una semana de extrema gravedad en la enfermedad que le aquejaba desde hacía mucho tiempo, el señor brigadier general don Manuel (Ceferino) Oribe, prócer de la independencia, segundo jefe de los 33 Orientales, segundo presidente constitucional de la República, jefe del Partido Blanco, caudillo y político de singular importancia. Había nacido en Montevideo el 26 de agosto de 1792, hijo de don Francisco Oribe, capitán del Real Cuerpo de Artillería y de doña María Francisca Viana, interviniendo en las luchas por la independencia desde 1812.

27 *Ministro de Hacienda.* — En mérito a la renuncia que como ministro de Hacienda presentara el señor coronel don Lorenzo Batlle, nómbrase interinamente para dicho cargo al Oficial Mayor de la misma Secretaría de Estado, don Federico Nin Reyes.

28 *Reglamento hospitalario.* — Se da a conocer el nuevo reglamento que habrá de regir las actividades del Hospital de la Caridad, hoy Maciel.

30 *Jefe Militar.* — Es designado Jefe Militar para el Norte del Río Negro, el señor coronel don Diego Lamas.

30 *Jurisdicción y mando.* — El Poder Ejecutivo confía al coronel José R. Villagrán, militar de la independencia, la Jefatura Política y de Policía de Maldonado, así como jurisdicción y mando en el departamento de Minas.

DICIEMBRE

1º *Jefe de Policía.* — El Poder Ejecutivo designa Jefe Político y de Policía del departamento de Florida a don Juan Pablo Caravia, nacido en Montevideo en 1816 y que fué ministro de Estado, legislador y político.

16 *Arrestos.* — Son arrestados, a las diez de la mañana, por orden superior, el coronel Labandera, el mayor Bobé, el señor Reneau, francés e impresor del diario "El Sol Oriental", y el ex-redactor de "El Nacional", don Heraclio C. Fajardo, en mérito al movimiento armado contra el gobierno del presidente Pereira.

16 *Convocación a las armas.* — El Gobierno resuelve poner bajo banderas a los integrantes de la Guardia Nacional.

16 *Arresto de un general.* — Es arrestado y deportado a Buenos Aires, el general César (Víctor) Díaz, de vasta actuación militar en ambos lados del Plata.

18 *Revisor de Aduana.* — Es nombrado Revisor de Aduana de Montevideo, don Juan José Illa.

18 *Receptor de Colonia.* — Nómbrase Receptor de Aduanas en Colonia al señor coronel don Cipriano Miró.

21 *Censura de prensa.* — A raíz de los sucesos revolucionarios, el Gobierno establece la censura de la Prensa.

28 *Presentación obligatoria.* — El Gobierno exige la presentación obligatoria a la Oficina Central de Policía de Montevideo, de todos los individuos que atraviesen la frontera del Departamento en uno u otro sentido, dentro de las dos horas los que entren y antes de las cuatro horas los que se dispongan a salir.

30 *Cese y nombramiento de Ministro.* — Por razones de salud, retírase del desempeño de la Cartera de Guerra y Marina, para el que había sido nombrado interinamente el 18 de marzo del año anterior, el señor coronel mayor don Carlos de San Vicente, reemplazándole el señor coronel don Andrés Anastasio Gómez, designado el mismo día.

CRONOLOGIA

En este año de 1957, se cumplen:

2835, de la fundación de Cartago;
2710, de la de Roma;
1887, de la destrucción de Jerusalén;
465, del descubrimiento de América;
193, del nacimiento de José Artigas;
181, de la independencia de los Estados Unidos de Norteamérica;
164, de la Revolución Francesa;
147, de la de Mayo;
146, de la batalla de Las Piedras;
135, de la independencia del Brasil;
132, del Desembarco de los 33 Orientales y de la Declaratoria de la Independencia.
127, de la Jura de la Constitución de 1830.
80, del descubrimiento del teléfono.
61, de la radiografía;
60, de la aviación;
59, de la radiotelefonía;
46, de la creación del Banco de Seguros del Estado;
22, del descubrimiento de la televisión;
13, de la era atómica.

TEMPORADA TEATRAL 1956

COMEDIA NACIONAL

TEATRO SOLIS Y SALA VERDI

LA NOVIA DE LOS FORASTEROS, de Pedro E. Pico.
Dirección y puesta en escena de Orestes Caviglia.
Intérpretes: Maruja Santullo, Carmen Casnell, Alberto Candeau, Héctor Cuore y Enrique Guarnero.

LA COCINA DE LOS ANGELES, de Albert Husson.
Dirigida por Alberto Candeau.
Intérpretes: Enrique Guarnero, Alberto Candeau, Estela Medina.

HELENA O LA ALEGRIA DE VIVIR, de André Roussin y Madaleine Gray.
Dirigida por Concepción Zorrilla.

EL PELO DE LA DEHESA, de Breton de los Herreros.
Dirección: Margarita Xirgú.
Intérpretes: Concepción Zorrilla, E. Guarnero, Horacio Preve, Estela Medina y Eduardo Schinca.

REGRESO, de Alcides di Candia.
Dirección: Héctor Cuore.

EL PROFANADOR, de Thierry Moulnier.
Dirección y puesta en escena de Margarita Xirgú.

EL ACUSADOR, de Fritz Hochwalder.
Dirección y puesta en escena de Enrique Guarnero.

EL GALPON

EL CENTRE FORWARD MURIO AL AMANECER, de Agustín Cussani.
Dirección Hugo Ulive, bajo la supervisión de Atahualpa del Cioppo.
Intérpretes principales: Blas Braidot y Tenuta.

EL CAPITAN DE KOPENICK, de Zucmayer.
Dirección: Blas Braidot y Federico Wolff.
Primer actor: Tenuta.

LAS TRES HERMANAS, de Antón Chejov.
Dirección de Atahualpa del Cioppo.

MARIANA PINEDA, de Federico García Lorca.
Dirección: Juan José Brenta.

TEATRO DEL PUEBLO

SANCHO PANZA, GOBERNADOR DE BARATARIA, de Cervantes (adaptación de Milton A. Schinca).
Dirección: Domínguez Santamaría.
Intérpretes principales: Alberto Carmona, José Astís, J. C. Carrasco.

ELLA Y SUS FUENTES, de Pedro Salinas.
Dirección: Juan Carlos Carrasco.
Intérpretes principales: Juan Carlos Carrasco, Flor Domínguez Bonino.

VIDAS DETENIDAS, de Noel Coward.
Dirección: Domínguez Santamaría.
Intérpretes principales: Laura Ney, Domínguez Santamaría.

CRIMEN DE LA CATEDRAL, de T. S. Eliot.
Dirección: Domínguez Santamaría.

EL AVARO, de Moliere (Reposición).
Dirección: Domínguez Santamaría.
Primer actor: Juan Carlos Carrasco.

TEATRO CIRCULAR

EL IMBECIL, de Pirandello.
Dirección: Eduardo Malet.

EL CASO DE ISABEL COLLINS, de Elsa Shelley.
Dirección: Hugo Mazza.

M'HIJO EL DOTOR, de Florencio Sánchez (Reposición).
Dirigida por Eduardo Malet.

CLUB DE TEATRO

LIVING ROOM, de Graham Greene.
Dirección: José Estruc.
Intérpretes principales: Graziella Traibel, Beatriz Massons, Claudio Solari y Tito Giorgi.

LISISTRATA, de Aristófanes.
Dirección: José Estruc.

TEATRO LIBRE

LA CUADRATURA DEL CIRCULO, de A. Kataiev.
Dirección: Carlos Muñoz.

VESTIR AL DESNUDO, de Pirandello.

UN TAL JUDAS, de Claude André Puget y Pierre Bost.
Dirección: Jorge Piñeiro.

EL TINGLADO

LOS MAL AMADOS, de Francois Mauriac.
Dirigida por E. Cayotta.

EL CUARTO DE ANATOL, de Jorge Bruno.
Dirección: Romeo Mella.

TEATRO UNIVERSITARIO

LOS DISFRAZADOS, de Carlos M. Pacheco.
Dirección: Héctor Hugo Barbagelata.

HOTEL DE COMERCIO, de Fritz Hochwalder.
Dirección: Juan José Brenta.

LA MASCARA

TE Y SIMPATIA, de Robert Anderson.
Dirección: Manuel Blanco.

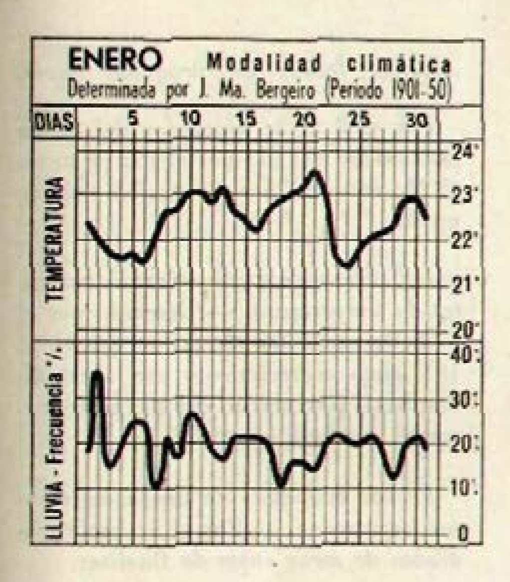
LAS AGUAS DE LA LUNA, de Norman Hunter. (Reposición).
Dirección: Manuel Blanco.

La figura de FLORENCIO SANCHEZ *ofrece la singularidad de pertenecer por* igual al Uruguay y a la Argentina. Teatro argentino llamábase al suyo, unánimemente, *allende el Plata; nuestro gran dramaturgo, dicen aquende, en modo no menos* unánime. Los críticos e historiadores de allá le tratan en crónicas y estudios, como *autor argentino, como al primero de sus autores; y en crónicas e historias de aquí,* se le trata asimismo como el primero de los autores uruguayos.

En verdad, ninguno de los países del Plata puede apropiárselo de manera completa: Florencio Sánchez es el más ampliamente platense de los escritores; en su persona y en su obra se borran las fronteras nacionales; y es tan internacional por los caracteres de su producción como por las circunstancias de su vida. Nuevo Coloso, apoya un pie en Montevideo y *otro en Buenos Aires; el Río de la Plata corre bajo* el ángulo de su gloria. Y así, en vez de ser motivo de mezquina disputa lugareña, su *figura ha de ser puente de una unión espiritual más alta que los horizontes fronte*rizos. Alberto Zum Felde, "El Proceso Intelectual del Uruguay".

Enero

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

En los primeros días; alrededor del día 6; por el 10 al 11; en proximidad del 15 al 16; por el 22; entre el 28 al 30 tal vez más de un día.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Refrescando entre el 2 al 6; ascenso sucesivo luego: decrecimiento por mediados de mes; elevación por el 18 al 20; descenso pronunciado alrededor del 23 al 25, para iniciarse posteriormente en suba.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En los primeros días; por el 13 y el 22.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — Se halla en la constelación de Sagitario, siendo visible de mañana — hacia el Sureste (SE) — antes de salida del Sol. Se encuentra muy próximo a Saturno.

Marte. — En la constelación de los Peces. Visible después del ocaso solar, aproximadamente hacia el Noreste (NE).

Júpiter. — Entre las estrellas Espica (de Virgen) y Régulo (del León). Visible a últimas horas de la noche hacia el Este.

Saturno. — En Escorpión (cerca de Antares). Muy próximo a Venus al comienzo del mes y alejándose luego; visible antes de la salida del Sol, hacia el Sureste.

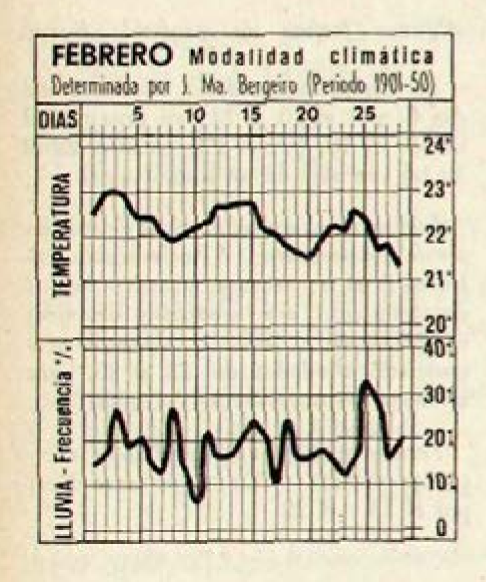
ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

Febrero

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 2 al 3; alrededor del 8; en proximidad del 11; por el 15; en torno al 21; entre el 25 al 26 posible más de un día.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 5 al 8; elevación alrededor del 11 al 15; luego decrecimiento con alternativas, hasta proximidad del 20; posteriormente ascensos intercalados.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Por el 5; hacia mediados de mes; antes de finalizar.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — Entre Sagitario y Capricornio. Visible de mañana hacia el Sureste, antes de la salida del Sol.

Marte. — En Aries. Visible después del ocaso solar, hacia el Noroeste (NW), en camino a ocultación.

Júpiter. — Entre las estrellas, Espiga (de la Virgen) y Régulo (del León). Levanta al Este, a las 22 horas en comienzo y a las 20 horas al final de mes.

Saturno. — En Escorpión, cerca de Antares. Levanta hacia el Sureste, en comienzo de la madrugada; al final de mes, antes de las 24 horas.

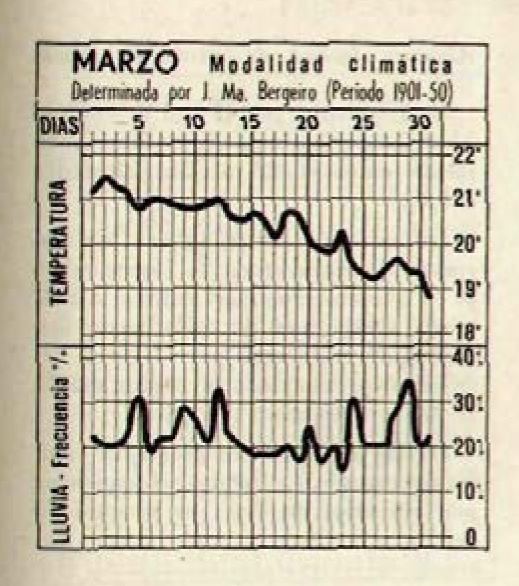
ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

Marzo

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 5; entre el 10 al 14 posible más de un día; en torno del 18 al 20 también más de un día; por el 24; alrededor del 28 al 29.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Algunos días frescos entre el 3 al 7, al igual que por el 17. Ascensos intercalados por el período 18 al 23 y alrededor del 28. Mes por lo general muy variable.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Al finalizar, o comienzo del mes siguiente.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — En Acuario. Invisible por luz solar.

Marte. — En Aries. Visible hacia el Noroeste (NW) después del ocaso solar, camino de ocultación.

Júpiter. — Entre las estrellas Espiga y Régulo. Levanta hacia el Este, por las 20 horas en comienzo de mes y a las 18 horas al final, luciendo durante toda la noche y madrugada.

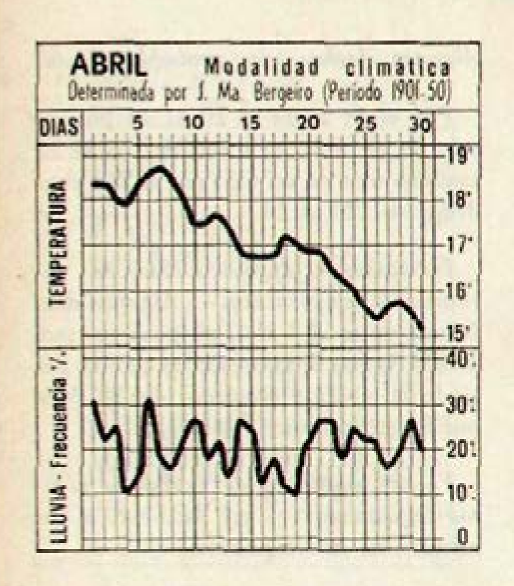
Saturno. — En Escorpio, cerca de Antares. Levanta al finalizar la noche, hacia el Sureste.

ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

En comienzo; por el 6 al 8; entre el 11 al 13 posible más de un día; igualmente entre el 22 al 24; alrededor del 28.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Decrecimiento en comienzo; ascenso entre el 5 a 8; luego alternativas de fríos hasta mediados de mes; suba por el 16 al 19; descenso pronunciado alrededor del 24 al 27, con elevación posterior.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Dudoso en comienzo: por mediados de mes; en proximidad del 26.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — En los Peces. Invisible por luz solar.

Marte. — En Toro, cerca de Aldebarán. Visible después del ocaso solar, hacia el Noroeste (NW) camino de ocultación.

Júpiter. — Entre estrellas Espiga y Régulo. Pasa por el meridiano en comienzo de mes, a las 24 horas; al final por las 22 H.

Saturno. — En Escorpión, cerca de Antares. Levanta hacia el Sureste (SE) por las 22 horas en comienzo de mes y a las 20 H. al final, luciendo toda la noche y madrugada.

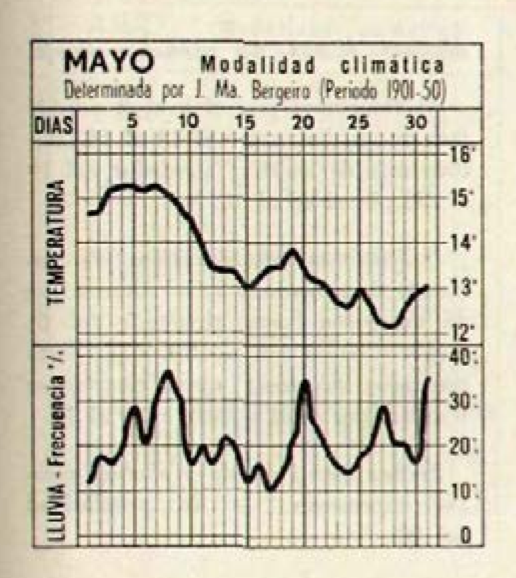
ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

Mayo

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Alrededor del 5 al 7; entre el 12 al 14 posible más de un día; en torno del día 20; por el 27 al 29 más de un día.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Templado en comienzo; descenso pronunciado entre el 10 al 15; luego ascensos alternados hasta proximidad del 20; decrecimiento por el 24 y alrededor del 28; para ascender posteriormente.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — En Aries. Invisible por luz solar.

Marte. — En los Gemelos. Visible hacia el Noroeste (NW) después del ocaso solar, luciendo noche y madrugada.

Júpiter. — Entrega Espiga y Régulo. Visible hacia el Noreste (NE) después del ocaso solar, luciendo noche y madrugada.

Saturno. — En Escorpión, cerca estrella Antares. Levanta hacia el Sureste (SE), después del ocaso solar, luciendo toda la noche y madrugada.

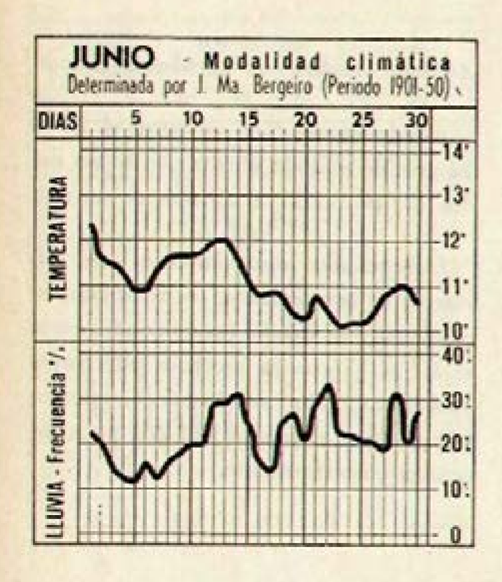
ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

Junio

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Al comienzo; por el 6 al 8 posible más de un día; entre el 12 al 14 también más de un día; alrededor del 19 al 21; por el 28 al 30.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Alternativas de descensos hasta alrededor del 6; luego ascensos con fluctuaciones hasta mediados de mes; otras elevaciones térmicas por el 21 y entre el 27 al 30.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En proximidad del 28.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — En los Gemelos. Visible — brevemente — al ocaso solar, en el propio lugar que se oculta el astro.

Marte. — En los Gemelos, cerca de las estrellas Pollux y Castor. Visible — brevemente — hacia el Noroeste (NW), después del ocaso solar.

Júpiter. — Entre las estrellas Espiga y Régulo. Visible después del ocaso solar, en proximidad del meridiano.

Saturno. — En Escorpión, cerca de Antares. Levanta hacia el Sureste (SE) al ocaso solar, luciendo noche y madrugada.

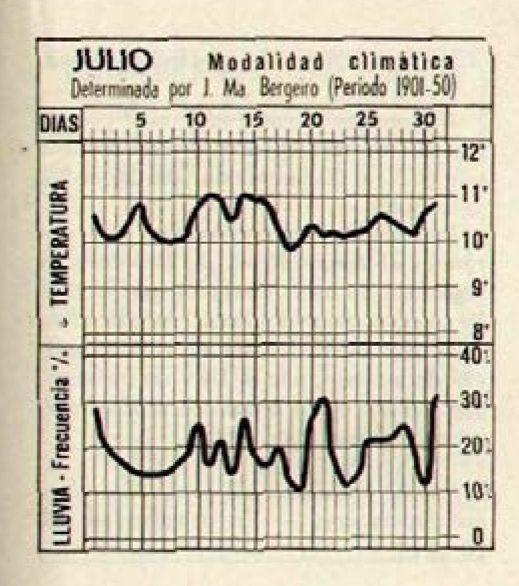
ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

Julio

INFORMACIONES ASTRONOMICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Primeros días; por el 10 al 12 posible más de un día; proximidad del 17; alrededor del 20 al 21; entre el 26 al 28 más de un día, siendo probable retorne al finalizar.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Más suave alrededor del día 5; descenso posterior, para experimentar repetidos ascensos por el 10 al 12 y en proximidad de mediados de mes. Luego alternativas, con elevaciones alrededor del 26 y al finalizar.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En proximidad del día 8; hacia mediados de mes; alrededor del 24 al 28.

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS

Venus. — En Cáncer. Visible — brevemente — después del ocaso solar, hacia el NW. *En conjunción con Marte, el día 20.*

Marte. — En Cáncer. Se halla próximo a Venus.

Júpiter. — Entre las estrellas Espiga y Régulo. Visible a partir del ocaso solar, en proximidad del meridiano.

Saturno. — En Escorpión, cerca de estrella Antares. Visible hacia el Este, después del ocaso solar, luciendo toda la noche y madrugada.

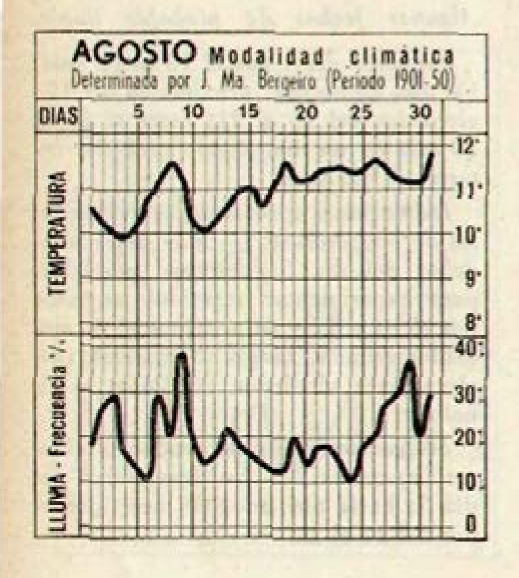
ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

Agosto

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Al comienzo; entre el 7 al 9 posible más de un día; en proximidad del 14; por el 21 al 22; alrededor del 26 al 28.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso en comienzo de mes; elevación por el 6 al 8: luego, decrecimiento, sucediéndole suba por mediados de mes. Alternativas de ascenso, por el 18 y en proximidad del 26, como asimismo al finalizar, intercalándose fríos.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En proximidad del 10 al 14.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — En el León. Visible hacia el Noroeste (NW), prolongándose cada vez más su presencia. *El día 30 en conjunción con Júpiter.*

Marte. — En el León, cerca de estrella Régulo. Visible brevemente, hacia el Oeste (W) después del ocaso solar.

Júpiter. — Entre estrellas Espiga y Régulo. Visible por unas horas, hacia el Noroeste (NW), después de puesta solar.

Saturno. — En Escorpión, cerca de Antares. Visible hacia el Noreste (NE), después del ocaso solar.

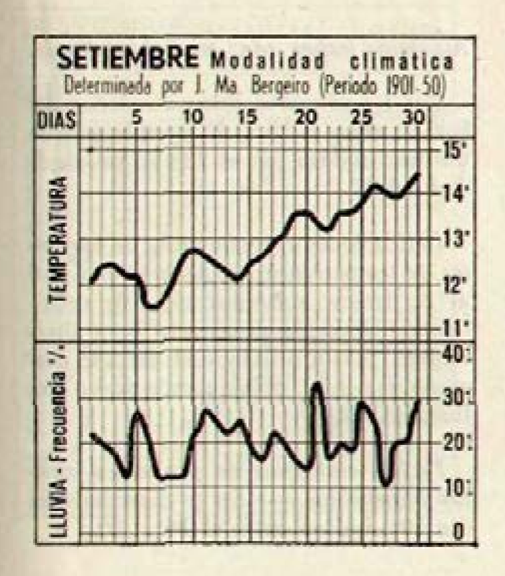
ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

Setiembre

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Dudoso en comienzo; por el 5 al 7; alrededor del 11 al 13; en proximidad del 17; entre el 21 al 23; por el 25; al finalizar.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 6 al 8; luego elevación hasta proximidad del 10; decrecimiento posterior, para ascender alrededor del 17 al 20 y a partir del 25, con alternativas.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Entre el 6 al 10; por el 15 al 20; alrededor del 26.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — En la Virgen, cerca de estrella Espiga. Visible hacia el Noroeste (NW), después de ocultación solar.

Marte. — En el León, alejándose de estrella Régulo. Invisible por marchar casi con el Sol, en su arco diurno.

Júpiter. — Se halla en dirección a Espiga. Visible — brevemente — hacia el Oeste (W), después del ocaso solar.

Saturno. — En Escorpión, cerca de Antares. Pasando el meridiano, cuando el Sol se oculta.

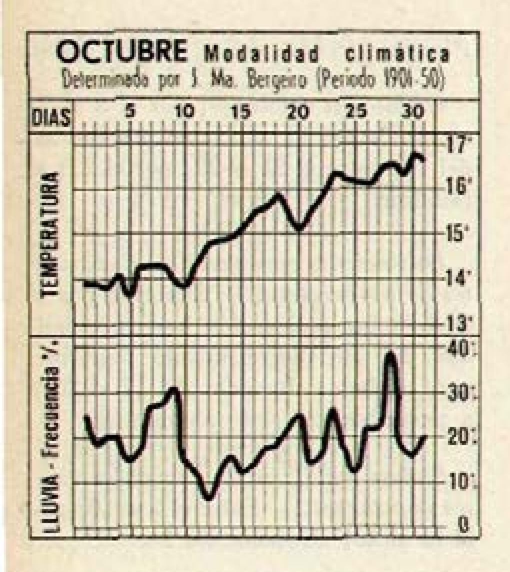
ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

Octubre

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por los primeros días; alrededor del 8 al 9; entre el 16 al 18 posible más de un día; dudoso por el 22; en proximidad del 27.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Ascenso por el 6 al 8; fresco alrededor del 10; continuando elevación progresiva (con alternativas) hasta proximidad del 18; descenso por el 20, prosiguiendo suave con fluctuaciones.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — En proximidad del día 10; dudoso entre el 16 al 20.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — En Escorpión, cerca de Saturno. Visible hacia el Noroeste (NW) — prolongadamente — después del ocaso solar. *El día 30 culmina su proximidad a Saturno.*

Marte. — En la Virgen, hacia estrella Espiga. Invisible; su arco diurno casi con el Sol.

Júpiter. — En camino hacia estrella Espiga. La circunstancia de hallarse cerca a Marte, hace que sea invisible por las mismas razones expresadas.

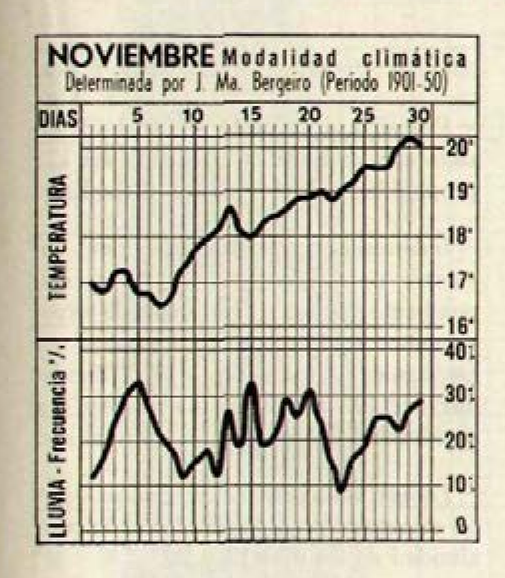
Saturno. — En Escorpión, cerca de Antares y en proximidad de Venus. Visible al Oeste (W), después de ocultación solar. El día 30 muy próximo a Venus.

ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 3 al 5; entre el 13 al 15; alrededor del 19 al 20; proximidad del 26; antes de finalizar posible más de un día.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Pronunciado ascenso en proximidad del 10 al 13; decrecimiento hacia mediados de mes, siguiendo luego algunos ascensos — con alternativas — hasta finalizar.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Por el 10 al 14; entre el 26 al 30.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — En Sagitario. Visible después del ocaso solar, hacia el Noroeste (NW) culminando la prolongación de su lucimiento, hasta pasadas las 23 horas.

Marte. — En la Virgen, habiendo pasado a la estrella Espiga. Comienza a hacerse brevemente visible, antes de la salida del Sol, casi en la propia dirección del astro, hacia mediados de mes.

Júpiter. — Cerca de la estrella Espiga. Hallándose muy cerca de Marte, rige la misma información correspondiente.

Saturno. — En Escorpión, cerca de Antares. Visible durante pocas horas, hacia el Oeste (W), después de ocultación solar.

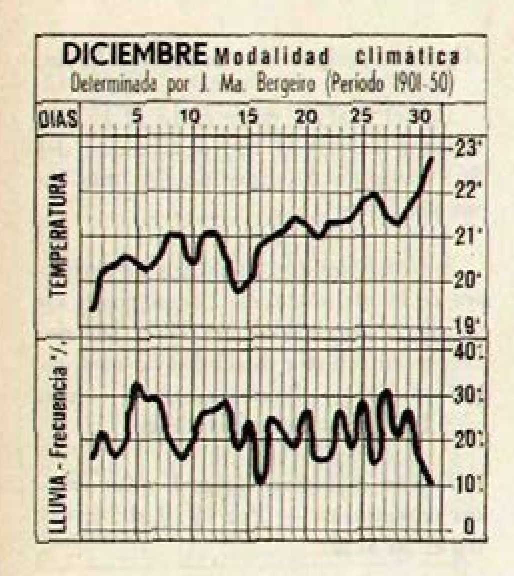
ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

Diciembre

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 5 al 7; entre el 11 al 13 posible más de un día; alrededor del 17; proximidad del 24; dudoso al finalizar.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — El correspondiente régimen cálido, puede experimentar alternativas de descenso, en las siguientes fechas: por el 6, alrededor del 10, por mediados de mes, en proximidad del 21 y antes de finalizar.

Fechas ambiguas de probables vientos impetuosos. — Entre el 4 al 7; proximidad de los días 12 y 26.

INFORMACIONES ASTRONOMICAS

Venus. — Entre Sagitario y Capricornio. Visible prolongadamente, hacia el Noroeste (NW), a la puesta del Sol.

Marte. — En Escorpión, cerca estrella Antares. Visible cada vez más temprano, antes de la salida del Sol y en su propia dirección de levante.

Júpiter. — Cerca estrella Espiga. Estando próximo a Marte, — aunque adelantándose en la salida, — rige la misma información correspondiente.

Saturno. — En Escorpión, cerca estrella Antares. Invisible por cumplir su curso próximo al Sol.

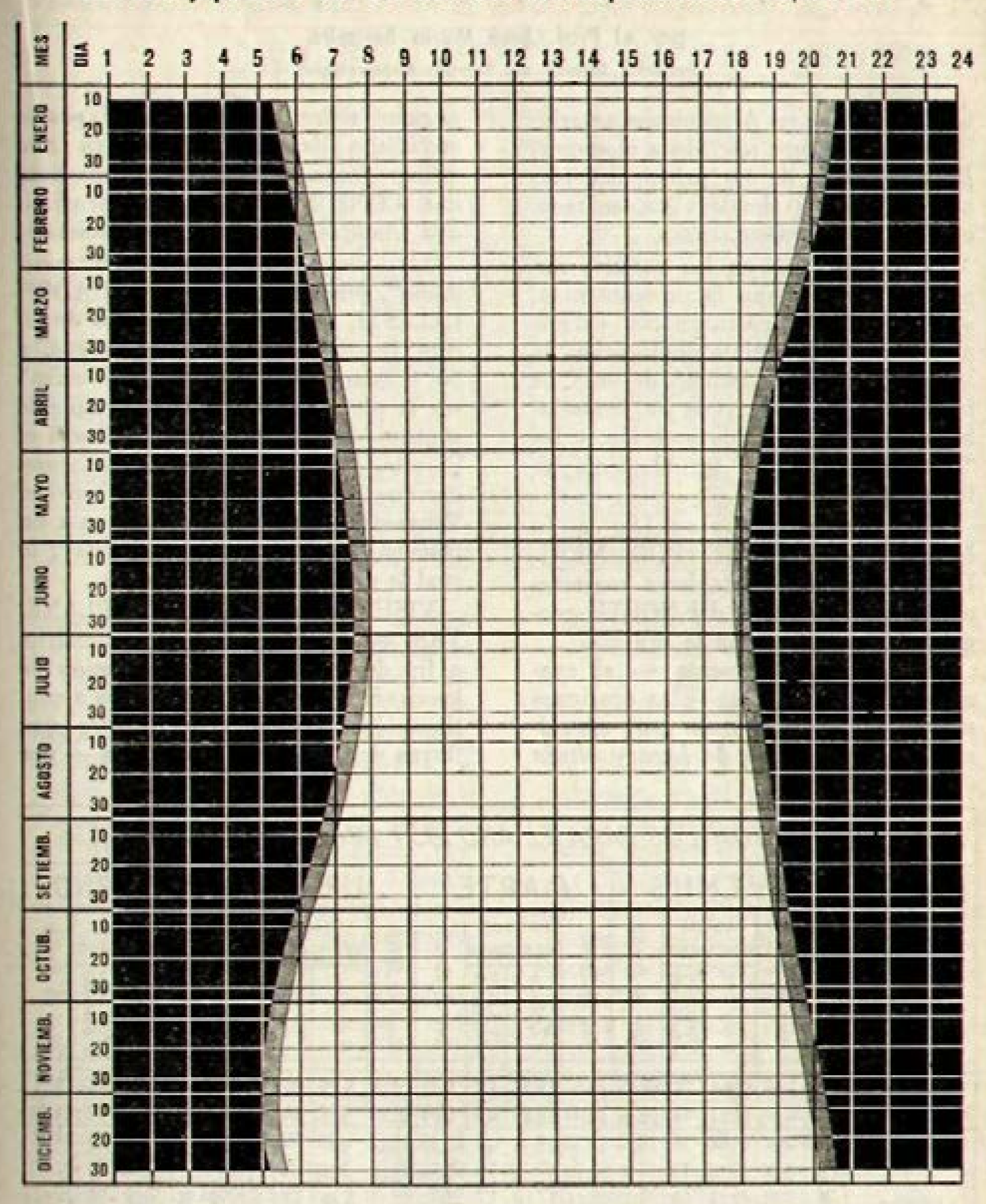
ADVERTENCIA:

Las perspectivas meteorológicas y las informaciones astronómicas, han sido calculadas especialmente para 1957.

J. Mª B.

DURACION DEL DIA

Salidas y puestas del Sol con sus correspondientes crepúsculos



Para la interpretación de esta gráfica, debe aplicarse el siguiente razonamiento: en las *líneas verticales* figuran las horas, debiéndose calcular a vista las fracciones de tiempo; en las *líneas horizontales* están las fechas de los días 10, 20 y 30 de cada mes.

La parte sombreada, corresponde a los crepúsculos matutino y vespertino, expresando sus límites hacia la zona blanca, la hora de la salida del Sol y su puesta, respectivamente. La duración de la noche, está representada en negro.

EJEMPLOS. — En Enero 10: comienza el crepúsculo matutino a las 5 h. 13; sale el Sol a las 5 h. 41. Se pone a las 20 h. 03 y el crepúsculo dura hasta las 20 h. 33.

En el día 20 de Marzo, el crepúsculo (alba) comienza a las 6 h. 23 y el Sol sale a las 6 h. 48; se pone (ocaso) a las 18 h. 57 y el crepúsculo se prolonga hasta las 19 h. 25.

Algunas informaciones astronómicas para el año 1957

por el Prof. José María Bergeiro
Inspector Técnico del Servicio Meteorológico

SIENDO que en Almanaques anteriores, nos hemos referido a *monografía* descriptiva de los principales planetas visibles a simple vista, se recomienda su oportuno repaso.

De manera que en los cuadros numéricos que ilustran la presente nota, se brindan las informaciones correspondientes a la posible observación de los mismos, en el decurso del año. A lo cual cabe añadir, que es aconsejable dispensar la debida atención, a las "instrucciones" que seguidamente se imparten al respecto.

1º) Dispensando atención a la HORA DEL PASAJE POR MERIDIANO, se puede establecer correctamente, la orientación del NORTE geográfico, mejor que con la brújula.

2º) Teniendo presente — al examinar dichos cuadros — las ocasiones en que coinciden —o son muy aproximados —, los datos de *hora y altura angular sobre el horizonte al pasaje meridiano de dos planetas en una misma fecha*, Ud. podrá pronosticar una CONJUNCION (mayor proximidad simultánea entre ambos planetas).

3º) Siendo que al *"pasaje meridiano"*, debe saberse que el ECUADOR CELESTE se halla a 55° grados de altura (en Deptos. Rivera y Artigas, a 50°), cuanto mayor que dicha "cifra" sea la *altura angular*, que corresponde a un planeta, el mismo saldrá hacia el Sureste. Por el contrario, cuanto menor que 55°, levantará hacia el Noreste. Téngase presente para identificar a un planeta, que en tal caso no "titila"; lo cual le distingue de las estrellas.

VISIBILIDAD DE LOS PLANETAS. — En carácter complementario, a fin de facilitar la interpretación de los cuadros aludidos, se traducen a continuación, algunas generalidades que fluyen de su consulta; las cuales — por

DATOS ASTRONOMICOS PARA EL AÑO 1957 (Montevideo). Cálculos por José Mª Bergeiro

	Fecha	VENUS				MARTE				JUPITER				SATURNO			
		Hora de Salida	PASAJE MERIDIANO		Hora de Puesta	Hora de Salida	PASAJE MERIDIANO		Hora de Puesta	Hora de Salida	PASAJE MERIDIANO		Hora de Puesta	Hora de Salida	PASAJE MERIDIANO		Hora de Puesta
			A la hora	Altura sobre el horizonte			A la hora	Altura sobre el horizonte			A la hora	Altura sobre el horizonte			A la hora	Altura sobre el horizonte	
ENERO	1º	3.55	11.01	76°	18.07	13.05	18.55	50°	0.45	0.14	6.12	54°	12.10	3.33	10.36	75°	17.39
	15	4.05	11.21	78	18.37	12.49	18.29	46	0.09	23.20	5.18	54	11.16	2.44	9.47	75	16.50
FEBRERO	1º	4.40	11.46	76	18.52	12.34	18.01	42	23.28	22.12	4.10	54	10.08	1.43	8.46	75	15.49
	15	5.36	12.03	73	19.00	12.20	17.38	39	22.56	21.12	3.10	54	9.02	0.51	7.54	75	14.57
MARZO	1º	5.36	12.18	68	19.00	12.06	17.18	37	22.30	20.13	2.10	53	8.07	23.56	7.02	76	14.08
	15	6.06	12.29	62	18.52	11.57	16.59	34	22.01	19.12	1.09	53	7.06	23.03	6.09	76	13.15
ABRIL	1º	6.42	12.39	53	18.36	11.42	16.37	32	21.32	17.59	23.54	52	5.49	21.56	5.02	76	12.08
	15	7.06	12.48	47	18.30	11.28	16.20	31	21.12	17.01	22.53	51	4.45	21.03	4.06	75	11.09
MAYO	1º	7.40	13.01	40	18.22	11.12	16.01	30	20.50	15.54	21.46	51	3.38	19.57	3.00	75	10.03
	15	8.11	13.16	35	18.21	10.53	15.45	31	20.37	14.57	20.49	51	2.41	18.58	2.01	75	9.04
JUNIO	1º	8.43	13.38	32	18.33	10.40	15.35	32	20.36	13.51	19.43	51	1.35	17.46	0.49	75	7.52
	15	9.06	13.58	31	18.50	10.09	15.07	33	20.05	12.59	18.51	51	0.43	16.46	23.49	75	6.52

DATOS ASTRONOMICOS PARA EL AÑO 1957 (Montevideo). *Cálculos por José Mª Bergeiro*

	Fecha	VENUS				MARTE				JUPITER				SATURNO			
		Hora de Salida	Pasaje meridiano: A la hora	Pasaje meridiano: Altura sobre el horizonte	Hora de Puesta	Hora de Salida	Pasaje meridiano: A la hora	Pasaje meridiano: Altura sobre el horizonte	Hora de Puesta	Hora de Salida	Pasaje meridiano: A la hora	Pasaje meridiano: Altura sobre el horizonte	Hora de Puesta	Hora de Salida	Pasaje meridiano: A la hora	Pasaje meridiano: Altura sobre el horizonte	Hora de Puesta
JULIO	1º	9.20	14.18	33º	19.16	9.36	1445	36º	19.54	11.57	17.52	52º	23.47	15.38	22.41	75º	5.44
	15	9.18	14.33	38	19.48	9.11	14.26	38	19.41	11.07	17.04	53	23.01	14.46	21.43	75	4.46
AGOSTO	1º	9.10	14.46	45	20.22	8.37	14.01	41	19.25	10.08	16.06	54	22.04	13.31	20.34	75	3.37
	15	8.52	14.53	52	20.48	8.07	13.40	44	19.13	9.21	15.21	55	21.21	12.35	19.38	75	2.41
SETIEMBRE	1º	8.42	15.00	60	21.18	7.28	13.13	48	18.58	8.19	14.26	56	20.33	11.30	18.33	75	1.36
	15	8.27	15.06	67	21.45	6.56	12.51	52	18.46	7.38	13.42	57	19.52	10.37	17.40	75	0.43
OCTUBRE	1º	8.15	15.15	74	22.15	6.19	12.26	56	18.33	6.39	12.51	58	19.03	9.38	16.41	75	23.44
	15	8.10	15.26	78	22.42	5.49	12.04	59	18.19	5.51	12.06	59	18.21	8.47	15.50	75	22.53
NOVIEMBRE	1º	8.11	15.42	81	23.13	5.10	11.39	64	18.08	4.54	11.14	61	17.34	7.45	14.51	76	21.57
	15	8.22	15.53	81	23.24	4.40	11.19	67	17.58	4.06	10.29	62	16.52	6.56	14.02	76	21.08
DICIEMBRE	1º	8.42	15.58	78	23.14	4.08	10.58	71	17.48	3.11	9.37	63	16.03	6.00	13.06	76	20.12
	15	8.47	15.50	75	22.53	3.44	10.41	73	17.38	2.22	8.51	64	15.20	5.13	12.19	76	19.25

supuesto — pueden ser muy ampliadas, mediante el examen de referencia.

VENUS. — Visible de mañana — antes de la salida del Sol — hacia el Este, hasta el mes de marzo, inclusive. Luego, después de haber estado invisible, se podrá observar en la tarde, durante el resto del año, hacia el Oeste, después del ocaso solar, prolongándose crecientemente, esta oportunidad. Asumirá su mayor brillo — o magnitud — a la vez que más prolongado lucimiento sobre el horizonte, hacia fin de año.

MARTE. — Hasta el mes de agosto, es visible de noche, ocultándose cada vez más temprano, hasta coincidir su puesta con el ocaso solar, en setiembre. A partir de noviembre, visible hacia el Este, antes de la salida del Sol.

JUPITER. — En comienzo de año, levanta hacia el Este, en proximidad de media noche; pero luego comienza a lucir cada vez más temprano en la noche, dominando en pleno cielo, hasta mediados de año. A partir de octubre, pasa a ser visible de mañana — hacia el Este — antes de la salida del Sol, hasta fin de año.

SATURNO. — Visible en la madrugada — hacia el Este — en comienzo de año; luego cada vez levanta más temprano en la noche, reinando en pleno cielo (pasando el meridiano a las 24 horas) a mediados de año. Finalmente, en el segundo semestre (a partir de setiembre), visible hacia el Oeste, después de la puesta del Sol.

CURIOSOS FENOMENOS DE CONJUNCIONES PLANETARIAS. — Recordando que se entiende como tal — astronómicamente — a la mayor aproximación angular entre dos astros, pasamos al detalle correspondiente, de acuerdo a nuestros cálculos.

En primer término, las conjunciones entre planetas, son las siguientes: en comienzo de año, Venus con Saturno, en la madrugada; en proximidad del 15 de julio, Venus con Marte, observable después del ocaso solar, hacia el Noroeste (NW). Alrededor del 15 de octubre será apreciable una doble conjunción: Venus y Saturno — hacia el Oeste — después de ocultarse el Sol, prolongándose hasta la hora 22, en que se ocultan; y Marte con Júpiter

— hacia el Este — antes de salir el Sol, pero casi inapreciable por el avanzado crepúsculo.

Ahora, pasando a otro aspecto interesante — en el mismo sentido — detallaremos los casos en que los planetas visibles estarán muy próximos a alguna de las principales estrellas; lo que facilitará recíprocos reconocimientos, para quienes se inician en la *"lectura del cielo"*.

VENUS: el 1º de enero, próximo a Antares; el 1º de agosto, cerca a Régulo; el 8 de setiembre, cerca de Espiga; el 15 de octubre, próximo a Antares.

MARTE: por el 1º de abril, cerca de Aldebarán; por junio 8, cerca de Pollux; agosto 8, cerca de Régulo; el 1º de noviembre, cerca de Espiga.

JUPITER: el 22 de noviembre, próximo a Espiga.

SATURNO: todo el año próximo a Antares, de Escorpión.

ADVERTENCIA A LOS AFICIONADOS. — A todos los interesados, será oportuno recordarles, que en los ALMANAQUES BANCO DE SEGUROS correspondientes a los años 1953 y 1954, el dilecto y extinto amigo, astrónomo José Vidal, publicó un ATLAS DEL CIELO, que sirve de ideal complemento para seguir fielmente las indicaciones que anteceden.

★

TRAIGANME MI CABALLO

Zorrilla de San Martín, al describir el tránsito del General Artigas, recuerda la muerte del Cid Campeador que, en el supremo instante, pidió le fuese llevado su caballo de guerra y, al verlo, acariciándole la crin con la trémula mano, murmuró palabras que el romancero dió forma perdurable:

ya me marcho buen amigo,
ya va a faltarte tu dueño...

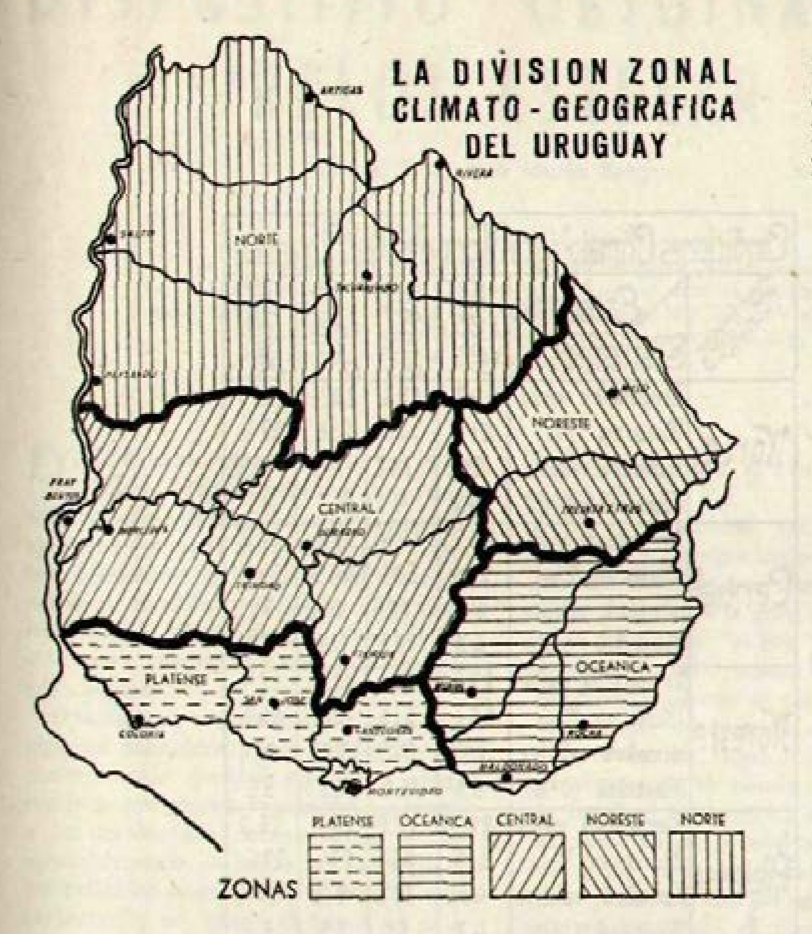
En seguida, el autor de la Epopeya de Artigas describe la patética escena de la muerte del héroe. "Tenía éste los ojos cerrados; los abrió de pronto desmesuradamente, se incorporó, miró a su alrededor...

—¿Y mi caballo?, gritó con voz fuerte e imperiosa... ¡Tráiganme mi caballo!

Y volvió a acostarse... Sus huesos, ya sin alma, quedaron tendidos a lo largo del catre.

Y termina: "Así murió, tras rápida agonía, el protector de los pueblos libres: a caballo y en paz".

Condiciones Meteorológicas Normales



por
José
María
Bergeiro

En el mapa que ilustra estas líneas, los *trazos gruesos* identifican las diversas regiones climáticas del país. Es decir, que — en términos generales — los Departamentos incluídos en cada *delimitación de referencia, participan en sus grandes rasgos, de* cierta identidad o analogía climatológica.

Entre las ventajas que representa este método, figura la cómoda simplificación, en cuanto a la rápida, objetiva y fácil expresión de las respectivas características. Tal — justamente — cuanto puede apreciarse en el cuadro numérico siguiente.

De manera que para cada *región*, se suministran las informaciones correspondientes a cada *elemento meteorológico*, las cuales prácticamente son comunes — se insiste — a los Departamentos comprendidos en cada una de las mismas.

Condiciones Climatológicas Normales del Uruguay

Regiones	Estaciones / Elementos	Verano	Otoño	Invierno	Primavera
Norte	Temperatura media	24.7	18.6	12.4	18.3
	Lluvia en m/m.	295.	366.	258.	274.
	Humedad relativa	60%	75%	79%	68%
	Nubosidad (0-10)	4.2	4.0	4.7	4.7
Central	Temperatura media	23.7	17.4	11.4	17.2
	Lluvia en m/m.	240.	303.	245.	246.
	Humedad relativa	64%	78%	81%	72%
	Nubosidad (0-10)	4.8	5.0	4.8	5.0
Noreste	Temperatura media	23.8	18.1	11.7	17.4
	Lluvia en m/m.	251.	310.	302.	247.
	Humedad relativa	65%	76%	78%	69%
	Nubosidad (0-10)	5.0	5.0	5.5	5.5
Platense	Temperatura media	22.5	17.2	10.7	15.7
	Lluvia en m/m.	215.	274.	234.	226.
	Humedad relativa	67%	77%	81%	74%
	Nubosidad (0-10)	4.7	5.0	5.5	5.5
Oceánica	Temperatura media	22.5	17.3	11.2	16.2
	Lluvia en m/m.	228.	283.	265.	226.
	Humedad relativa	69%	77%	80%	73%
	Nubosidad (0-10)	5.0	5.5	5.7	5.7

F.M.B.

DISPOSITIVO ORIGINAL DE RELOJ ESTELAR

por el Prof. José María Bergeiro

FINALIDAD PRACTICA: Quienes estudien detenidamente este trabajo, podrán beneficiarse doblemente: a) *en el aspecto práctico*, pudiendo disponer de un RELOJ NATURAL EN LA NOCHE; b) *espiritualmente*, al ser excitados los nobles sentimientos de contemplación, ante el sublime panorama que brinda el espacio infinito...

El Autor.

DESDE muy remota época, las *clépsidras* (dispositivos en que descendía regularmente, ya agua o arena), así como los *cuadrantes solares*, — ambos diseñados en los más ingeniosos y artísticos modelos —, fueron los únicos relojes que se construían, como artificios para medir el curso del tiempo cronológico.

Oportunas y seductoras, serían ahora, algunas consideraciones respecto a los conceptos de *tiempo, espacio* y *vida;* motivos profundos y complejos, frente a los cuales nos comportamos — lamentablemente — como los animalitos: no reflexionamos. Pero el espacio que reclamaría, así como el temor al calificativo de "digresión", nos sugiere otra pauta concurrente, en medio del propio desarrollo concreto, del objetivo propuesto.

Cabe recordar — entonces — que otro recurso universalmente extendido para apreciar el tiempo, en los medios campesinos, ha radicado en consultar durante la noche, el *levante, culminación* y *ocaso*, de las diversas constelaciones, que para cada época del año, ofrecen invariablemente dicha particularidad, permitiendo deducir las horas que transcurren en el silencio y contemplación propicios para el éxtasis y la reflexión. Este es — entonces — el motivo en torno al cual habremos de discurrir.

En la actualidad, cada vez más impulsados y dominados por la mecánica, insensiblemente nos transformamos en un engranaje de la gran *máquina social*, cual múltiples "robots" vivientes; y, aunque con la misma regularidad y exactitud — como en carácter eterno — todo sigue ocurriendo en la Creación con el mismo ritmo, resulta que progresivamente el hombre va perdiendo la facultad del *espíritu de observación*. Es más: su *personalidad*.

Es así, que hoy, ante la predominante indiferencia del ser humano, prosiguen surcando el firmamento, alternándose según las épocas del año, aquellas mismas constelaciones, en cuyo origen de las propias denominaciones, se revela la virtud pasada, a que se ha hecho referencia.

Al respecto, previa aclaración de que está muy lejos de nuestro ánimo, el censurar las positivas conquistas del progreso mecánico, queremos no obstante propugnar por el mantenimiento y hasta el desarrollo y jerarquización — o afinamiento — de todo cuanto constituye la personalidad en todos sus atributos, especialmente en cuanto atañe — directa o mediatamente — al espíritu.

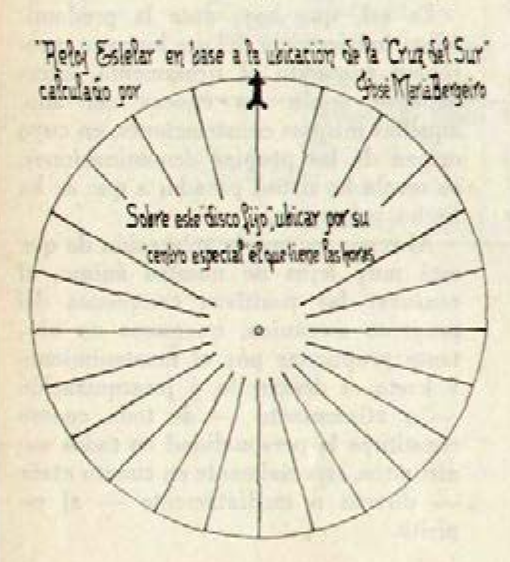
En tal sentido, conceptuamos que ante la debatida tesis del ventajoso retorno a la Naturaleza — sin incurrir en la posición unilateral de una "involución" — cabe el reclamar la necesaria interpretación espontánea, del tiempo cronológico y del tiempo atmosférico; doble objetivo en que radicamos el propósito a que se alude sustancialmente, como ideal complemento, que haría más integral, dicha elevada y provechosa finalidad.

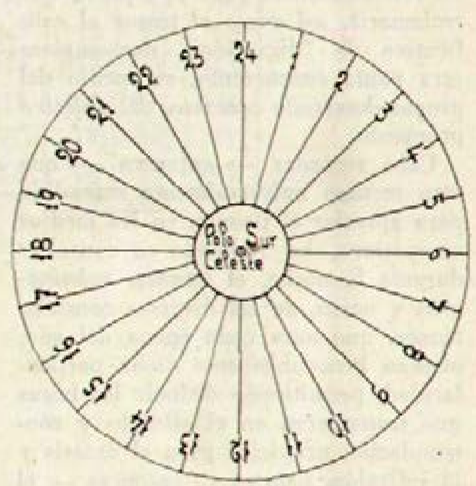
De manera que, si tesonera e intensivamente — desde otro sector de acción profesional y funcional (nota 1) —, en reiteradas ocasiones hemos iniciado amplias y profusas campañas de divulgación meteorológica; también — involucradamente — hemos procedido con igual entusiasmo, frente al interés de la difusión de conocimientos astronómicos. Tal el caso presente, en que nos proponemos divulgar — frente al motivo de epígrafe — una iniciativa personal, que a continuación expondremos, referente a la apreciación del tiempo cronológico, en base a las estrellas (nota 2).

Reconociendo que nuestros ruralistas no "deletrean" el cielo — como los campesinos de otros países —, en lugar de ocuparnos de las diversas *constelaciones* (agrupaciones de estrellas a las que figuradamente se les ha asignado una denominación), hemos adoptado la más conocida, en honor de simplificar la complejidad que implicaría el conocimiento completo del "mecanismo estelar": elegimos al efecto, la CRUZ DEL SUR, cuya doble significación es prerrogativa de nuestro hemisferio.

PROCEDIMIENTO. — En primer término, procédase a "calcar" los discos que ilustran estos apuntes. Luego, pegando el disco mayor en un trozo de madera, se le superpone el menor — conteniendo marcación de las horas —, atravesando ambos con un alfiler, a través de los respectivos "centros" marcados (aclárase que por razón estereográfica, resulta una condición excéntrica; es decir, que en el círculo grande, representativo del arco circumpolar que describe dicha constelación, no rige el centro geométrico).

Otra aclaración importante, es que para localizar el *Polo Sur Celeste*, — en torno al cual gira la *Cruz del Sur* —, basta prolongar imaginariamente, el palo mayor de la Cruz, cuatro veces y media. Recuérdese también, que el Polo está elevado sobre el horizonte, en el mismo valor angular, correspondiente





Horas del "pasaje superior" por el "meridiano", de la constelación "CRUZ DEL SUR" ("α Crucis"). — Calculadas por José María Bergeiro

Día	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Día
5	6 13	4 11	2 20	0 18	22 20	20 18	18 19	16 17	14 15	12 17	10 14	8 16	5
10	5 54	3 52	2 01	23 59	22 01	19 59	18 00	15 58	13 56	11 58	9 55	7 57	10
15	5 34	3 32	1 41	23 39	21 41	19 39	17 40	15 38	13 36	11 38	9 35	7 37	15
20	5 15	3 13	1 22	23 20	21 22	19 20	17 21	15 19	13 17	11 19	9 16	7 18	20
25	4 56	2 54	1 03	23 01	21 03	19 01	17 02	15 00	12 58	11 00	8 57	6 59	25
30	4 36		0 43	22 41	20 42	18 40	16 42	14 39	12 37	10 39	8 37	6 39	30

a la latitud: 35 grados para el Sur del país, 30 grados para los habitantes de Artigas.

INSTRUCCIONES PARA EL MANEJO DEL "RELOJ ESTELAR"

Se aclara previamente, que para localizar el POLO SUR CELESTE en el firmamento — ya que en torno al mismo "gira" la CRUZ DEL SUR — basta prolongar imaginariamente casi cinco veces el "palo mayor" de dicha constelación, hacia la estrella más brillante, ubicada al pie. También se puede recurrir a elevar este dispositivo casi la mitad del recorrido angular entre el horizonte *Sur* y la vertical (35 grados en Montevideo; 30 grados en Dptos. del Norte).

Para su manejo e interpretación, seguir las siguientes INSTRUCCIONES:

1º) De acuerdo a la fecha del mes, consultar en el cuadro numérico anexo, la hora en que la CRUZ DEL SUR pasará por el *meridiano superior*, o sea cuando habrá de quedar vertical.

2º) Se hace girar el *disco móvil* — interior — hasta que dicha hora aparezca frente a la FLECHA del disco exterior, que debe "apuntar" hacia arriba.

3º) Luego, dirigir este dispositivo hacia el POLO SUR; observando la ubicación en que se encuentra la CRUZ con respecto al "disco", se hallará — enfrentadamente — LA HORA QUE CORRESPONDE AL INSTANTE.

2ª PARTE. — RELOJ ESTELAR PARA LA REPUBLICA ARGENTINA

En cuanto a la aplicación extensiva propuesta rigen integralmente todas las *instrucciones* impartidas anteriormente. Sólo — como se comprenderá — se impone consultar el *cuadro numérico*, correspondiente, a la vez que igualmente el *mapa geográfico*, para saber la *casilla* cuyos valores han de adoptarse, de acuerdo a las notables variantes en "longitud" (meridianos), que comprende la Argentina.

Aclaramos: según la Provincia en que nos hallemos, examinar la identificación que tiene el EJE, o trazo grueso más próximo. Luego, consultar en el cuadro numérico, la *casilla* que en la parte superior consigna aquel EJE.

Finalmente cabe añadir, que todos los cálculos expuestos en los cuadros numéricos correspondientes a ambos países, tienen validez permanente: o

sea mientras no se disponga ningún cambio en la hora legal vigente, lo cual impondría tan sólo el ajuste de las horas calculadas.

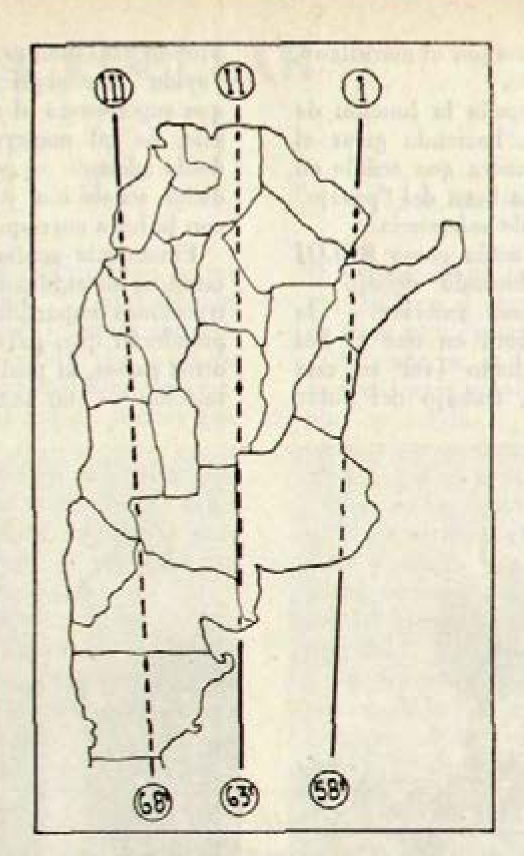
Por otra parte — a los efectos de la aplicación extensiva a los países del Norte —, la única exigencia radica en regirse por los meridianos correspondientes; recordando siempre, que *la elevación del Polo Sur Celeste equivale a la latitud del lugar.*

RELOJ ESTELAR "J. MaB" calculado para la Rep. Argentina
Hora legal (meridiano 45°) en que la "Cruz del Sur" culmina pasaje superior del meridiano-eje-establecido en cada "casilla" - José María Bergeiro.-

Eje mapa			I	II	III
Meridiano			58°	63°	68°
Enero	Día	5	6.20	6.40	7.00
	"	10	6.01	6.21	6.41
	"	15	5.41	6.01	6.21
	"	20	5.22	5.42	6.02
	"	25	5.03	5.23	5.43
	"	30	4.43	5.03	5.23
Febrero	Día	5	4.18	4.38	4.58
	"	10	3.59	4.19	4.39
	"	15	3.39	3.59	4.19
	"	20	3.20	3.40	4.00
	"	25	3.01	3.21	3.41
	"	–	–	–	–
Marzo	Día	5	2.27	2.47	3.07
	"	10	2.08	2.28	2.48
	"	15	1.48	2.08	2.28
	"	20	1.29	1.49	2.09
	"	25	1.10	1.30	1.50
	"	30	0.50	1.10	1.30
Abril	Día	5	0.25	0.45	1.05
	"	10	0.06	0.26	0.46
	"	15	23.46	0.06	0.26
	"	20	23.27	23.47	0.07
	"	25	23.08	23.28	23.48
	"	30	22.48	23.08	23.28

Eje mapa			I	II	III
Meridiano			58°	63°	68°
Mayo	Día	5	22.27	22.47	23.07
	"	10	22.08	22.28	22.48
	"	15	21.48	22.08	22.28
	"	20	21.29	21.49	22.09
	"	25	21.10	21.30	21.50
	"	30	20.49	21.09	21.29
Junio	Día	5	20.25	20.45	21.05
	"	10	20.06	20.26	20.46
	"	15	19.46	20.06	20.26
	"	20	19.27	19.47	20.07
	"	25	19.08	19.28	19.48
	"	30	18.47	19.07	19.27
Julio	Día	5	18.26	18.46	19.06
	"	10	18.07	18.27	18.47
	"	15	17.47	18.07	18.27
	"	20	17.28	17.48	18.08
	"	25	17.09	17.29	17.49
	"	30	16.49	17.09	17.29
Agosto	Día	5	16.24	16.44	17.04
	"	10	16.05	16.25	16.45
	"	15	15.45	16.05	16.25
	"	20	15.26	15.46	16.06
	"	25	15.07	15.27	15.47
	"	30	14.46	15.06	15.26

Eje mapa			I	II	III
Meridiano			58°	63°	68°
Setiembre	Día	5	14.22	14.42	15.02
	"	10	14.03	14.23	14.43
	"	15	13.43	14.03	14.23
	"	20	13.24	13.44	14.04
	"	25	13.05	13.25	13.45
	"	30	12.44	13.04	13.24
Octubre	Día	5	12.24	12.44	13.04
	"	10	12.05	12.25	12.45
	"	15	11.45	12.05	12.25
	"	20	11.26	11.46	12.06
	"	25	11.07	11.27	11.47
	"	30	10.46	11.06	11.26
Noviembre	Día	5	10.21	10.41	11.01
	"	10	10.02	10.22	10.42
	"	15	9.48	10.02	10.22
	"	20	9.23	9.43	10.03
	"	25	9.04	9.24	9.44
	"	30	8.44	9.04	9.24
Diciembre	Día	5	8.23	8.43	9.03
	"	10	8.04	8.24	8.44
	"	15	7.44	8.04	8.24
	"	20	7.25	7.45	8.05
	"	25	7.06	7.26	7.46
	"	30	6.46	7.06	7.26



Nota 1. — Habiendo sido co-fundador de la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores, a la misma se alude, como centro de irradiación de muchas iniciativas destinadas al ruralismo.

Nota 2. — Este procedimiento — mediante un dispositivo especial — ha sido patentado en el Uruguay y la Argentina.

Nota 3. — Todos los cálculos se refieren a la estrella más brillante de dicha constelación, "Alfa Crucis", que está al pie de la Cruz (vista con potentes telescopios, se comprueba que es un "sistema múltiple", compuesto por seis estrellas).

3ª PARTE. — MODELO DE INSTALACION PERMANENTE

EN la presente foto, puede apreciarse una "instalación" que el Autor ha construído — personalmente — en su casa, en base a los principios originales que expone en este trabajo.

Una columna de material, reviste hasta la altura de metro y medio, a un caño de hierro enclavado en el terreno, que previamente fuera doblado — de acuerdo a una "plantilla" — en ángulo de 35 grados (latitud de Montevideo).

Dicha curvatura, orientada hacia el Sur, señala el *Polo austral Celeste.* Al extremo, tiene un dispositivo que reproduce en discos de metal — con sus correspondientes grabaciones — la sugerencia contenida en el texto.

El marco metálico — tipo caja — que luce en la columna, contiene dos cuadros: uno, conteniendo los cálculos que presentamos, en cuanto a la *Cruz del Sur;* el otro, referente a la hora le-

gal en que el Sol pasa por el meridiano, en cada mes del año.

De noche, desempeña la función de RELOJ ESTELAR, haciendo girar el disco móvil, de manera que señale en la parte superior, la hora del "pasaje" de la constelación de referencia.

Durante el día, actúa como RELOJ SOLAR; pues, ubicando debajo — opuestamente al caso anterior — la señalación de la hora en que el Sol pasa por el meridiano (ver en este mismo Almanaque, trabajo del autor "Brújula Popular"), la sombra del propio *brazo curvado* se proyecta en el disco móvil, oficiando de *reloj*. Corresponde — no obstante — una aclaración. Siendo que durante la Primavera y el Verano, debido al notable cambio de la "declinación solar" (justamente como razón de las estaciones, resulta que la incidencia de la radiación, actúa en la otra cara del disco. En consecuencia el suscrito ha previsto la instalación al dorso del dispositivo general — como "gnomon" — una varilla enchufada al propio cañito "eje", que proyecta su prolongada sombra, en un círculo de "nylón" (o cualquier material plástico), que superpuesto al disco fijo, le sobresale, de tal manera que permite ver desde adelante — por transparencia — dicha señalación y su enfrentamiento con la hora correspondiente.

Finalmente acotaremos, que quienes estudien detenidamente, todas las instrucciones impartidas, fácilmente comprenderán que, para hacer extensiva a otros países, la posibilidad de esta instalación — con sus consiguientes ventajas —, sólo se requiere que: a) la curvatura del caño, ha de representar la latitud del lugar; b) aunque en todo el Uruguay, son válidos permanentemente, tanto el cuadro referente a la "Cruz del Sur" (para la noche), como igualmente las horas del pasaje solar (durante el día), en cambio para los demás países, el problema es ajustar la diferencia de meridianos, teniendo presente que por cada quince grados de longitud geográfica, corresponde una hora de tiempo.





BRUJULA POPULAR

por José María Bergeiro

SIENDO que es poco común se posea una brújula (...ni hablemos en cuanto a "calidad"), hemos considerado conveniente realizar los cálculos astronómicos correspondientes, para hacer factible la finalidad propuesta: una *Brújula Popular*.

Todos saben, que en múltiples ocasiones, a la vez que respondiendo a los más variados intereses, se impone establecer correctamente, el conocimiento de los *puntos cardinales*.

Para conocer los vientos; en el interés de orientar galpones y montes de abrigo o sombra; como así mismo al establecer la conveniente ubicación de aberturas en las casas, para el mejor aprovechamiento solar; ya siguiendo una ruta en el campo; etc. Siempre se reclama este conocimiento.

Al respecto, es frecuente se cometan errores muy significativos, guiándose por las salidas y puestas del Sol; o, como algunos suponen, en base al *mediodía*. Todos conceptos equivocados.

Sólo en los equinoccios (21 de marzo y 23 de setiembre), el Sol sale por el Este y oculta por el Oeste. Por otra parte, nunca pasa por el meridiano, a las 12 horas. Veamos brevemente, las pruebas.

La primera razón, se debe a las variantes de la "declinación" solar: la segunda — el mediodía — nunca es posi-

Brújula Popular {en base a la "visualización" del Sol durante los meses y horas establecidas} {Calculada por José María Bergeiro}

Hora Legal (3h. W.G.)	Día	E	NE	N	NW	W	Meridiano 56°12'	Día	E	NE	N	NW	W
Enero	10	9.12	11.57	12.52	13.47	16.32	Julio	10	—	9.45	12.50	15.55	—
	20	9.01	11.57	12.56	13.55	16.51		20	—	9.48	12.51	15.54	—
	30	8.48	11.50	12.58	14.06	17.08		30	—	9.56	12.52	15.46	—
Febro.	10	8.29	11.41	12.59	14.17	17.29	Agosto	10	—	10.05	12.50	15.35	—
	20	8.04	11.31	12.59	14.27	17.54		20	—	10.11	12.49	15.25	—
	28	7.47	11.20	12.57	14.34	18.07		30	—	10.21	12.46	15.11	—
Marzo	10	7.20	11.06	12.55	14.44	18.30	Stbre.	10	—	10.31	12.43	14.55	—
	20	6.53	10.52	12.52	14.52	18.53		20	—	10.39	12.39	14.39	—
	30	—	10.39	12.49	14.59	—		30	6.50	10.46	12.36	14.26	18.22
Abril	10	—	10.26	12.46	15.06	—	Ocbre.	10	7.13	10.50	12.33	14.16	17.53
	20	—	10.15	12.45	15.15	—		20	7.30	11.00	12.30	14.00	17.30
	30	—	10.03	12.43	15.23	—		30	7.49	11.11	12.29	13.47	17.09
Mayo	10	—	9.52	12.42	15.32	—	Novbre.	10	8.12	11.19	12.29	13.39	16.46
	20	—	9.47	12.42	15.37	—		20	8.31	11.31	12.31	13.31	16.31
	30	—	9.39	12.42	15.45	—		30	8.49	11.40	12.33	13.28	16.19
Junio	10	—	9.34	12.44	15.54	—	Dicbre.	10	9.07	11.49	12.37	13.25	16.07
	20	—	9.36	12.46	15.56	—		20	9.12	11.56	12.42	13.28	16.12
	30	—	9.38	12.48	15.58	—		30	9.17	11.58	12.47	13.36	16.17

ble aplicarla, porque la hora legal vigente, que se rige por un meridiano muy alejado del país, a la vez que secundariamente debido a las variantes de la "ecuación de tiempo", hacen que mucho más tarde, entre 12 h. 30 a 13 h., varíe el *pasaje*, o culminación.

Todo ha sido solucionado, mediante los cálculos de referencia, en los que fué contemplada la totalidad de razones y procedimientos técnicos.

Es así, que para solucionar fácilmente el problema planteado, presentamos los resultados de nuestros cálculos en base a la observación del Sol (fundamento de un dispositivo personal, debidamente registrado en *Propiedad Literaria)*; advirtiendo que en la "tabulación" del cuadro que ilustra estas líneas, para mayor facilidad y amplitud, a la vez que se fijan tres fechas equidistantes para cada mes, también se consignan en la parte superior de las respectivas columnas, distintos rumbos.

Un simple ejemplo, permitirá la rápida comprensión y máxima divulgación propuesta. Para el mes de diciembre — supongamos en proximidad del día 20 — visualizando al Sol a la hora 9.12 tendremos la dirección *Este*; a las 11 h. 56 el Noreste; a las 12 horas 42 m., sabremos que el astro está pasando por el Meridiano, es decir, exactamente al *Norte*.

EL SUPLICIO DE TANTALO

Refiere la mitología helénica que Tántalo, hijo de Zeus y de la ninfa Pluto, fué condenado a permanecer en el centro de un lago de puras y cristalinas aguas que se retiraban al alcance de sus labios cuando quería con ellas apagar su sed, mientras que sobre su cabeza colgaban ramas cargadas de apetitosas frutas que también escapaban a su mano cuando quería alcanzarlas para calmar el apetito; por si esto fuera poco castigo, un enorme peñasco constantemente amenazaba con desplomarse sobre su cabeza. Quedó la expresión — antiquísima — para los casos en que no es posible alcanzar lo que se desea, aunque se tenga a la vista y parezca fácil el lograrlo.

SE NON E VERO E BEN TROVATO

"Si no es cierto está bien discurrido". Cuando en 1516 leyó Ariosto al Cardenal Hipólito de Este su célebre poema Orlando Furioso, le interrumpió una tarde diciendo: "Meser Ludovico, ¿de dónde habéis sacado tantas tonterías?". Según otros, no habría sido ésta la frase del Cardenal, sino la que encabeza la nota: Se non é vero, é ben trovato.


TEATRO SOLIS

YA han transcurrido los festejos del centenario. Ya nuestro público de hoy, como el de hace cien años, presenció el "Hernani" verdiano, "¡Oh, qué apuros!, o sea su inauguración del Teatro de Solís" de Acha, y "El pelo de la dehesa", de D. Manuel Bretón de los Herreros. Y qué bien nos viene cada tantos años sumergirnos en los temas y en los procedimientos románticos. Habrá ingenuidad, sí, algunas situaciones o melodías nos resultarán muy lejanas de Freud y de Louis Armstrong, pero una inyección de lo espiritual, aún añosa, nos resulta como un baño en el que se licúan tantos materialismos, tantos complejos, tantas rapideces y tantos átomos desintegrados. Yo, que también pasé mis apuros para conseguirles localidades a los míos la noche triunfal del 25 de agosto, he observado las reacciones del público ante las tres obras, y las he compulsado con lo que la información dice acerca de lo que ocurrió hace cien años. Con respecto a "Hernani", y Lauro Ayestarán piensa lo mismo que yo, no creo que las representaciones hayan sido mejores o peores. Compulsados méritos y defectos, con ventajas disímiles para unos u otros, según los papeles y las condiciones personales, un cierto paralelismo debe compensar la acción de compañías previas al auge de la gran ópera en el medio y las actuales, posteriores a su momento definidor. Además, "Hernani" no es de lo mejor del enorme Verdi. Su estreno en estas comarcas fué contemporáneo del de "Traviata", la ópera tan gustada por Stravinsky. Una y otra resultaron demasiado avanzadas para los burgueses del Río de la Plata. Hoy, "Hernani" ya pasó, aunque "Traviata" siga en vigencia.



La pátina de los años da a este busto del alma máter del Solís, D. Juan Miguel Martínez, auténtica calidad histórica. Se encuentra en el "foyer" y fué erigido por los accionistas en 1868.

EL TEATRO SOLIS Y SU CENTENARIO

por Juan Carlos Sábat Pebet

En cambio, seguramente la Comedia Nacional superó a la compañía Duclós en las dos reposiciones. Porque La Comedia ha llegado a su madurez plena. Para que los uruguayos consigan confianza en sí mismos necesitan del espaldarazo extranjero. Nuestro terrible criticismo nos lleva a esa situación. Rodó, Herreira y Reissig y Pedro Figari son ejemplos elocuentes. Los éxitos de Santiago de Chile y de Buenos Aires han podido más que los iconoclastas del medio. No es de extrañar entonces que las tales reposiciones hayan excedido los cálculos más optimistas y se repre-

sentaran noches y noches después de la efemérides. Cuando yo propuse y facilité los originales de "¡Oh, qué apuros!", sabía que no se trataba de una obra excepcional. Pero sabía también que el mejor trabajo histórico sobre el Solís, no podía hacer sentir con más nitidez cómo se inquietó la aldea montevideana ante el acontecimiento de la inauguración. Lo ingenuo del apropósito ganó en realce con el movimiento y el color que supieron imprimir Margarita Xirgu y Halty. Esas damas que enloquecen al personaje central para que les consiga "aposentadurías", dan la tónica de aquel momento aldeano. ¡Cómo no iban a querer palcos, si no se estilaba que las mujeres se sentaran en la platea! Y había en el momento sobra de mujeres bonitas que deseaban ser admiradas, al margen de la condena al presidio de la cazuela.

Todo esto requiere su explicación. Montevideo, proporcionalmente a su fundación, fué la primera ciudad americana que tuvo teatro estable y techado. La Casa de Comedias luce historia desde 1793. La había fundado D. Manuel Cipriano de Melo y Meneses en el mismo predio que hoy ocupa el Ministerio de Instrucción Pública, contiguo entonces al Fuerte, ahora plaza Zabala. Modesta, de construcción ranchera, incómoda, sin artilugios de reistencia. Como la Patria, nuestro teatro nació con techo a dos aguas. Unas rústicas bancadas constituían la platea. Detrás, de pie, soldados y hombres de pueblo que abonaban lo ínfimo. Unas enormes vigas de lapacho, apuntalando el techo en decadencia y obstaculizaban la visión. Los aros que sostenían las velas de sebo dejaban los trajes endomingados a la miseria. En esas condiciones, ¿cómo se iban a sentar las damas en la platea? Aquellas damas tan atadas a prejuicios no podían tolerar esa suma de dificultades. La cazuela fué para ellas no sólo lugar adecuado, sino con-



Un Solís niño, el día que cumplió seis años. (Foto Bate, 1862, publicada por el Dr. Fernández Saldaña.)

signa. O los palcos, cuando iban acompañadas de sus enfraquetados y vigilantes esposos. En 1794 hubo todo un escándalo porque un regidor pretendió que un porteño amigo ocupara el lugar de cazuela inmediato a su palco, porque no cabía en el mismo. Y el alboroto, especialmente, sin duda, de las viejas, provocó toda una movilización y el consiguiente expedienteo. Pasaron los años, pero la costumbre se enraizó en el prejuicio. El Solís ofrecía una platea magnífica, pero hasta después de 1860 las mujeres no osaron sentarse en ella. Y hasta hubo hombres que por pura tosudez villana no fueron al Solís. Ellos eran del San Felipe — que desde 1855 así se llamaba la vieja construcción de D. Cipriano — y nadie los cambiaba... No tiene desperdicio, al respecto, la siguiente escenita de "¡Oh, qué apuros!":

Antonio. — "Tiene Vd. razón; pero si D. Pascual se opone a consentir que esta noche vayan Vdes. al teatro, es por las mil contingencias que puede haber.

Pascual. — Yo no me opongo, pueden Vdes. ir y hasta dormir en el tea-

tro si quieren. Lo que es por mí, no me pescarán. *Es muy regio ese Teatro Solís para los republicanos viejos.*

Doña Juana. — Después hablan de las mujeres — ¿qué tenéis que decir, qué murmurar?

Pascual. — ¡Pues qué! ¿no habéis leído las prevenciones de la Empresa? No se puede ir de bastón, ni pasearse en los corredores, etc.

Doña Juana. — Hace muy bien la Empresa.

Antonio. — Según y conforme; pero un poco de más republicanismo no sentaría mal.

Muchacha 2ª — Y digan Vdes., ¿la cazuela se comunica con los palcos?

Pascual. — Eso quisieran Vdes., pues... hacer causa común entre pollos y gallinas".

Sin pensarlo, Acha da sentido sociológico a sus palabras. Todavía, a cien años, se escuchan expresiones similares a la de D. Pascual y D. Antonio. Había gentes que confundían *republicanismo* con mala educación, y golpeaban fuertemente con sus bastones en las noches del San Felipe o conversaban en voz alta paseándose por los corredores durante la función. Hoy ya no se dice *republicanismo* sino *democracia*, por individuos que nunca han sabido lo que es la grandeza de sentirse verdaderamente demócratas, la mayor responsabilidad de nuestra vida. Y creen que ser demócrata es negarse a hacer cola, cruzar las esquinas con el semáforo en rojo o conversar a gritos, aunque sean personajes o lo pretendan ser, durante la ejecución del Himno Nacional. Nunca supuso seguramente Acha que pudiera revitalizársele a un siglo de su humorada.

"El pelo de la dehesa", de un precioso casticismo, ha gustado mucho al público. Su comicidad limpia atrae. Es cierto que allá por el tercer acto algo se diluye el interés con cosas de lo romántico, que ellas, sí, pasaron definitivamente. Pero luego, vuelve el espectador gustoso al tema. Quizás ganara la obra con una reducción bien hecha en tres actos, como se ha efectuado con comedias del teatro clásico.



Noche de ópera, hacia fines del siglo pasado, en el coliseo centenario. 1ª fila: Sras. Lola Díaz de Basáñez y María Teresa Fynn de Farini. Detrás: Sras. Sara Magariños de Decoud e Isabel Castro de Lacueva Stirling.

Pero el centenario no se ha limitado sólo a las funciones teatrales. En tribunas y prensa, los enamorados de la vieja casona hemos hecho el gasto. No ha habido pormenor de la prehistoria y de la historia del Solís sin su correspondiente glosa. En vez de repetir hechos y documentos ampliamente difundidos, cabe sólo hacer una síntesis de lo definitivamente resuelto en materia de problemas históricos y de la auténtica jerarquía artística de la sala.

ORIGENES

La razón de ser del Solís hay que buscarla en la pasión frenética del viejo montevideano por el teatro y en el ansia de superación latente. Si no hubiera la excepción de los tipos minoritarios al estilo del D. Pascual de "¡Oh, qué apuros!" podría decirse que quisieron el coliseo *todos a una*, como en el famoso drama "Fuente ovejuna", de Lope de Vega. El San Felipe no sólo era incómodo, resultaba absolutamente insuficiente. Una vez constituído el país se pensó en la necesidad de un teatro a la alta escuela. Hasta se le buscó ubicación sobre la calle de San Carlos, hoy Sarandí, en el predio que está monopolizado por la cuadra de Bacacay y solares laterales. El loteo posterior anuló el proyecto, pero la iniciativa quedó latente.

El año 40 fué definitivo. Por un lado la gestión de la Comisión Censora ante el Gobierno y la aceptación de éste. Por otro, la iniciativa de D. Juan Miguel Martínez y D. Antonio Rius. Se constituye de inmediato la sociedad de accionistas y se inician los proyectos.

OBRA

Después de escuchar al Arq. D. Carlos Pérez Montero, amplío un concepto que desarrollé en uno de mis artículos del centenario. Dije entonces que más podía en mí la autoridad del referido técnico y su prestancia, que los documentos exhibidos hasta entonces. Hoy puedo afirmar que Pérez Montero dió nuevas pruebas definitivas. Sí, fué el Arq. italiano D. Carlos Zucchi el verdadero proyectista del Solís. Hombre de cultura superior al medio, demostró poseer condiciones excepcionales para la difícil empresa. El agrimensor Garmendia no hizo más que reducir en algo sus proporciones y puso manos a la obra. Y en este sentido resultó un gran constructor. Finalmente, hay que tener



La primera gran figura masculina del teatro dramático, que actuó en Solís. Tomasso Salvini, 1871.

en cuenta la labor del técnico nacional D. Clemente César. Y siempre, el nombre magnífico de D. Juan Miguel Martínez, cuyo busto, a entera justicia, luce en el *foyer*, según proyecto de 1868.

NOMBRE

Aunque, con motivo del centenario, se ha pretendido otra vez decir que el teatro se llama *Sólis* y no *Solís*, no cabe sino reírse de tal superchería. ¿A quién se le ocurrió primeramente? ¿Fué algún actor francés que habló en su tierra del *Theatre du Soleil*, por el sol que luce en el frontis y, al recordar sus estudios de latín, desconociendo en absoluto a D. Juan Díaz, pensó en lo de *Sólis, del sol* en latín? Vaya a saberse. Lo cierto es que a Díaz de Solís le quisieron birlar el nombre en el teatro, como ahora Levillier y Arciniegas le niegan la gloria del descubrimiento del Río de la Plata. Quizás el teatro sea lo único que le quede, además de su tragedia. Pues me refiero aquí en todos los argumentos irrebatibles que publiqué, tomados de D. Juan Miguel Martínez, Francisco Acuña de Figueroa, Acha — entre los contemporáneos — y en los

del ilustre arquitecto D. Eugenio Baroffio, recientemente desaparecido. Y sigamos yendo al *Solís*, así con acento agudo, que no al grave Sólis, producto sólo imaginativo.

INAUGURACION

Al margen de todos los relatos que hemos publicado, quiero destacar un hecho demostrativo de que la historia se repite. A cien años de distancia, para presenciar los dos "Hernanis", concurrieron argentinos, luego de haber superado momentos difíciles de su historia en beneficio de la libertad. Así el Solís, cuya obra se detuvo años con motivo de la Guerra Grande, queda vinculado a horas de evidente fraternidad ríoplatense.

GRANDES MOMENTOS INICIALES

El 57, la ópera trae al mejor tenor, Tamberlick. El 69, se presenta la más eminente trágica, Adelaida Ristori, seguida, el 71, por otras figuras cumbres del teatro dramático, Tamasso Salvini y Ernesto Rossi. Mientras que el gran teatro francés irrumpe el 86 con la "divina" Sarah Bernhardt. Ya a fines de siglo, el trágico año 97, hacen su presentación María Guerrero y Fernando Díaz de Mendoza. Mientras tanto lo habían hecho las más destacadas figuras de la lírica. Y, de los nuestros, José Oxilia.

DESTINO

El centenario del Solís no es un simple hecho de efemérides, atado al convencionalismo de lo secular. Sabemos, sí, que cien años significan muy poco en el correr de los tiempos. Pero si humanizamos el problema, cien años son mucho. Pensemos que al referirnos a lo inicial de la sala, sólo hemos tocado la cuerda del recuerdo. En este momento, de toda su gestación, lo único que pervive es el teatro. En ese lugar no hay antepasado nuestro, de los que vivieron en la urbe dentro de los cien años, que no se haya emocionado, no haya reído o llorado — a veces con llanto sin lágrimas — ante los Salvini, los Stagno, los Oxilia, los Caruso, o cualquiera otro de los grandes. El Solís es hereditariamente de todos nosotros, que de los palcos, de la cazuela, platea o paraíso, nos han ido llegando impresiones de nuestros mayores, de esas impresiones que se nos han metido en el alma para siempre. Por lo cual ese eco de *Solís, Solís*, es muchísimo para una república de sólo ciento veintiseis años de constituída. No obstante desajustes y vaivenes, es el Solís una de las realidades máximas de nuestra cultura. Por eso, los que buscamos los elementos definidores de la misma, nos sentimos perfectamente a gusto en esa sala, manantial dos veces, porque si el pozo existente debajo de ese mismo escenario, calmó la sed de los montevideanos primitivos y negó la simplista afirmación de aquel marino portugués, según la cual jamás podría construirse una ciudad en el medio por falta de agua, pasados los años se convirtió en manantial de cultura, recibió las voces inimaginables, vió las caracterizaciones más sorprendentes y asimiló de todas ellas lo que la totalidad del mundo había creado para los escenarios. Hay negadores modernos que parecen creer que nada se ha hecho en el país por la cultura hasta que ellos vinieron. Mentira. Todo resultante de que no se han tomado el trabajo de estudiar las fuentes. En cada momento de su vida, Montevideo reaccionó más o menos a tono con las realidades culturales del mundo. Y el Solís lleva una proporción favorabilísima en la emergencia. Supo de clasicismos y de romanticismos y de positivismos y de simbolismos, así como de todos los *ismos* contemporáneos. Ni Shakespeare, ni Ibsen, ni García Lorca, estuvieron al margen de su acústica in-



La reacción teatral del momento tiene entre sus abanderados a la Comedia Nacional, que actúa en Solís y Sala Verdi. Aquí aparece la mayoría del conjunto, de impecable gala.

mortal. Grandes congresos de inquietud americana lo tomaron como sede. Casi no hubo visitante ilustre que no lo haya pisado en noches triunfales. Que Jean Jaures dijo su palabra inflamada, y Luigi Pirandello buscó personajes para su farándula novadora. Y siempre el eco, *Solís, Solís*, dentro y fuera de nuestros límites. Juan Zorrilla de San Martín dijo por primera vez en la sala su *Leyenda Patria*, con el comienzo vibrante que todos conocemos, al margen de la iniciación vaga con que la había presentado dos años antes — el 79 —, en Florida. Y, en el Solís, se velaron las cenizas de Florencio. Y estuvo la batuta mágica de Toscanini. Jacinto Benavente, cuando nos trajo su compañía, hace más de treinta años, tuvo el buen gusto de no aceptar o de aceptar a medias el manido: *¡Que hable el autor!*, al final de los espectáculos, y en vez de expresar los lugares comunes de ritual, sobre agradecimiento y emoción, sacaba de sus bolsillos hojitas con breves poemas españoles de la Edad de Oro y les daba lectura en forma admirable. Si había más aplausos, otra hojita volvía a ayudarlo en el apuro. Pero también hubo lugar para la risa, con humorismo

de calidad. Yo nunca vi reír más que ante los múltiples personajes de Roberto Cazaux. O frente a la desopilante *Venganza de don Mendo*. Pasé, sí, el triste momento de apreciar que la gran María Guerrero no había sabido o no había podido retirarse a tiempo, al hacer una *Estrella de Sevilla* septuagenaria. Pero ví a Zacconi, octogenario, hacer un Osvaldo de "Los Espectros" tal como lo hubiera deseado Ibsen, pues estuvo maravillosamente.

Esto es el Solís. Ese es el eco de *Solís, Solís*... Ya ha cumplido sus cien años, y si bien el *maquillage*, como he dicho, ha impuesto transformaciones, mantiene en lo esencial lozanía de juventud. Por él ha desfilado un siglo de vida de la Nación. Dominó con su estructura más de cincuenta años de aldea y está siendo dominado por la presencia de la ciudad plena. Pero, no importa, sigue viviendo. Sigue dando cabida a toda clase de inquietudes, como lo hizo con Tamberlick, Marieta Biancolini, la Patti o Tamagno.

En mi investigación de nuestra historia teatral, yo he querido humanizarla lo más posible. Porque los documentos no me bastaron. Y he conversado con viejos admirables como el Dr. José Scoseria, D. Alfonso Frangella, D. Enrique De María y D. Francisco L. Sambucetti Giribaldi. Este extraordinario catador fué la única persona conocida por mí, que estuvo, antes de nacer, en la inauguración del Solís. Que su corazón ya latía y su señora madre asistió a escuchar el violín de su esposo, que integraba la orquesta inicial. No nos debe extrañar que luego, esa alma nacida para la música, dirigiera por más de sesenta y siete años *Montevideo Musical*, y lo regalara a todos en el más extraordinario de los románticos desprendimientos. Pero es muy triste observar que cayó D. Francisco y con él, su *Montevideo Musical*.

El Solís y el 25 de agosto, también lo he expresado, son local y fecha inseparables en nuestros fastos artísticos-patrióticos. Porque cada vez que la sala cumplió años, por largos períodos, hubo vestidos de gala y mujeres extraordinariamente hermosas para cumplimentarla. Y hubo también tragedias entre las cazueleras, que no deseaban perder un milímetro del espectáculo. Ha sabido, también, para no dejar de ser humano, de etapas decadentes, de largos cierres — por lo que se le llamó alguna vez "Sarcófago del Arte" —, de compañías de menor entidad. Pero su calidad de Fénix lo ha levantado de nuevo y ha renacido con nuevas fuerzas, que lo convierten en un monumento a lo que fué gran teatro y un espejo de lo que el teatro debe ser. Un gran boletero, D. Juan Benbow — también entrevistado por mí —, salvó de la muerte muchos de sus papeles rituales, lo que no ha ocurrido en otras salas. Y a pesar de las reconstrucciones, el teatro mantiene indemne su matiz primordial, la maravilla de su acústica, que lo coloca entre las primeras salas del mundo, como lo han reconocido famosos artistas. Así el ilustre muerto Louis Jouvet ("El Hogar", B. Aires, mayo de 1942): "Y ya que hablamos sobre el teatro Solís, le diré, para ilustración de los arquitectos y constructores, si es que mi opinión les es útil, que esta sala tiene la curva necesaria. Lo he estudiado a fondo y sé que está construído de una madera excelente... Un teatro perfecto dentro de la técnica... Recuerdo haber leído que en Francia se le consideraba entonces como el tercer teatro del mundo".

Y hago caer el telón, por ser justicia, con las palabras de D. Carlos Zucchi, en el folleto que acompañó a su proyecto de 1841: "Por último, escudado con las ideas que acabo de expresar, he trazado los planos del teatro con el fin de realzar la gloria del país y la de los mismos Sres. Accionistas, que lograrán inscribir su nombre en un monumento que honre sus desvelos y les hará merecer la gratitud de las futuras generaciones."



IGNACIO REYES MOLNE

† 29 de Abril de 1956

Por resolución expresa del Directorio del Banco de Seguros del Estado y en homenaje a la memoria de su dignísimo funcionario, honramos las páginas de esta publicación, con la fotografía del que fuera Gerente General Don Ignacio Reyes Molné.

Designado Gerente en Febrero 19 de 1937, fecha de su ingreso al Banco, dedica sus mejores esfuerzos al engrandecimiento de la Institución, culminando su carrera administrativa al ser designado Gerente General en Enero 1º de 1950.

En su mesa de trabajo, en plena labor, lo sorprende el mal que horas después cortara su esforzada y meritoria existencia.

Deja el ejemplo de su leal y límpida ejecutoria en el cumplimiento de su elevado cargo y un emocionado recuerdo en sus compañeros de labor.



EL MATE

por Ezequiel Martínez Estrada

De ti a mí, mano a mano
el mate viene y va.

El mate es como un diálogo
con pausas que llenar.

(Darío lo ha llamado
Calumet de la paz)
Niño que se ha dormido
cansado de llorar
y aún suspira, la lluvia
cae sobre la ciudad.

El brasero sus brasas
aviva fraternal
y como en la charada
llena todo el hogar.

De ti a mí, mano a mano
el mate viene y va.

Nos quedamos callados
mirando sin mirar,
un cuadro, un libro abierto,
un reflejo fugaz.

Tenemos una pena
como de soledad;
nos falta un hijo y algo
que no tendremos ya.

El reloj da la hora
de la serenidad
y grano a grano cuenta
las arenas del mar.

La lluvia se diría
que licúa el cristal.

El brasero calienta
el frío del hogar.

De ti a mí, mano a mano
el mate viene y va.

Hace poco perdimos
un amigo ejemplar,
perdimos un hermano
de exquisita bondad.

Se le acabó la vida
antes de comenzar.

Presente en el silencio
sabemos bien que está,
pero callamos porque
no podemos hablar.

Tú principiaste un cuadro
yo un libro; y ahí están
sin terminar las manos
la estrofa sin final.

De ti a mí, mano a mano,
el mate viene y va.

Llevamos siete años
de vida conyugal,
y nuestro amor reclina
su frente en la amistad.

De los viejos proyectos
casi no hablamos más;
hay algo que nos dice
de un fracaso brutal.

Nos miramos con pena
durmiendo sin soñar;
nos ha engañado el sueño,
ya no soñamos más.

De ti a mí, mano a mano,
el mate viene y va;
viene a mí fervoroso,
casi frío a ti va.

No hay más luz que las brasas
ni más calor, quizás.
Mi cigarrillo quema
sustancia sideral
y, como se ve poco,
no nos vemos llorar.

AIRECITOS DEL CAMPO

Junto a la parva de trigo
el ombú está abochornado.
Sin embargo, aún da su sombra
para el mate y el churrasco.

(Prov. de Buenos Aires - Argentina)

Al compás de los cielos y pericones
chillan las tortas fritas y los pasteles,
y pasan entre risas los cimarrones
de manos de las chinas a los donceles.

(San José - Uruguay)

Algún día ha de aclarar
y entonces vendrá lo lindo:
asado y mate... Lo malo
es que ya habré envejecido.

El té es néctar delicioso,
el café lo es mucho más,
y no hay néctar como el mate
si lo ceba una oriental.

Con el mate y la caldera,
la guitarra y qué pitar,
tiene cómo disfrutar
cualquier mozo de p'ajuera.
¡Amalaya! ¡Quién pudiera
tener tierra en que sembrar,
un rancho para habitar,
cimarrón, caballo manso
y en las horas de descanso
guitarra para tocar!

(Soriano - Uruguay)

EL MATE EN LA POESIA

Mate: palabra de América
nacida en tierras incaicas.

Mate: palabra redonda
igual que la calabaza;
y que ha venido rodando
por eso y porque era gaucha,
hasta los lares criollos
del Uruguay y del Plata.

(Fernán Silva Valdés)

Clavel del aire que alegras
el mojinete del rancho,
trébol de olor que perfumas
el tarro ande escuendo el naco;
calandria que me despiertas
desde el ombú con tu canto,
solcito que desentumes
los güesos del viejo Pancho...

¡Qué diréis cuando una aurora
no me sintáis carraspiando,
ni a través del techo e paja
veáis salir l'humito blanco
del jogón que hierve el agua
con que cebo el mate amargo!...

(José A. Trelles-Viejo Pancho)
Uruguayo.

Cuando se desgarre el tiento
que me sujeta a esta vida;
al emprender la partida,
si me queda algún aliento,
para marcharme contento
me han de alcanzar un amargo,
pues pienso hacerle un encargo
si lo veo al Padre Eterno.

Que me perdone el Infierno
que es calabozo muy largo.

(Daniel E. Fernández)
Argentino.

Yo, el centinela Mateo
de yerba y tabaco amparo,
administrando justicia
solemnemente declaro:
que un cigarro es cosa buena;
rica bebida es el mate;
y por si hubiera discordia
yo le agrego de remate:
que es substancia confortable
un taco de buena caña,
tres cosas que gustan mucho
a un militar en campaña.

(Anónimo paraguayo)

Menina de olhos verdes,
me da mate pra beber;
não é séde, não é nada,
é vontade de te ver!

(Anónimo brasileño)

Le trujo de la cocina
un cimarrón de humorada
con la bombilla caldeada
que le quemó la bocina.

Ascasubi: "Santos Vega"
Argentino.

Notas a "EL SERMON DE LA PAZ"
DE ZORRILLA DE SAN MARTIN

por Arturo Sergio Visca

DON JUAN ZORRILLA DE SAN MARTIN es, indudablemente, el más popular de los poetas uruguayos. Casi olvidados hoy, salvo por la crítica literaria, los poemas de clara filiación becqueriana del juvenil "*Notas de un himno*" (1877), perduran en la memoria popular las estrofas, sinceras pero sobradamente oratorias, de "*La leyenda patria*" (1879) y no declina el justificado interés por "*Tabaré*" (1888). Estos dos últimos poemas son lo más popularmente conocido y valorado de toda la obra de su autor. Sin embargo, a partir de la publicación de "*Tabaré*" Zorrilla de San Martín abandonó el verso, elaborando en cambio una vasta obra en prosa. "*Resonancias del camino*" (1896), "*Huerto cerrado*" (1900), "*Conferencias y discursos*" (1905), "*La epopeya de Artigas*" (1810), "*El sermón de la paz*" (1924) y "*El libro de Ruth*" (1928), son títulos de algunas de sus obras en prosa, cuyo nivel de calidad literaria no es, ciertamente, inferior al de "*Tabaré*". Se justifica, pues, que la crítica literaria dedique creciente atención a la obra en prosa de Zorrilla de San Martín. Esbozar algunas consideraciones sobre "*El sermón de la paz*" es el objeto de las líneas que siguen. Esa obra, lo mismo que "*El libro de Ruth*", corresponde a la ancianidad de su autor y contiene, igual que el último libro citado, algunas de las páginas más bellas y perdurables de las escritas por el poeta uruguayo.

Entre las composiciones incluídas en "*Notas de un himno*", cuya inmadurez poética no impide que trasluzcan su plenitud afectiva, hay dos sumamente significativas para comprender la ulterior evolución creadora de don Juan Zorrilla de San Martín. Esos dos poemas son "*Credo...*" y "*¡Patria mía!*" En el primero, que inicia el libro, expresa el joven Zorrilla su fe religiosa: su fe cristiana de hombre universal; en el segundo, canta con ingenua pujanza su fe patriótica: su fe de hombre amorosamente radicado en un lugar de la tierra y consustanciado con él. Estos dos sentimientos, junto con otros pocos más, constituirán, desde el comienzo de su vida y para siempre, el núcleo afectivo desde el cual crece y madura toda su múltiple labor literaria. Toda esa labor revela nítidamente el esfuerzo del autor para integrar unitariamente los diversos elementos de su vida espiritual. Pero llega un momento en que el sentimiento de amor universal al ser humano, inspirado por la fe cristiana, parece hacerse inconciliable con el amor a la patria, que supone una forma de división entre los hombres. Esto ocurre cuando estalla, en 1914, la primera guerra mundial. Ante ese tremendo crimen colectivo que conmueve a Europa, y que para algunos tiene su origen en el patriotismo, Zorrilla de San Martín siente la necesidad de conciliar doctrinariamente esos dos sentimientos que

se muestran como aparentemente contradictorios. El sentimiento patriótico no debe ser un obstáculo para la paz internacional, ni las fronteras nacionales pueden levantarse como barreras opuestas al amor universal entre los hombres. Escribe entonces Zorrilla de San Martín "El sermón de la paz", el cual, según su autor, *"tiene que ser, quieras que no, un libro místico, de lecturas espirituales"*, un *"sermón caritativo que quiere hacer amable lo propio, sin odio a lo ajeno y sin envidia."*

"El sermón de la paz" se divide en cuatro partes: "Exordio", integrada por dos capítulos *("El alma de las cosas"* y *"La idea de patria");* "Proposición", que incluye cuatro capítulos *("La guerra", "La unidad", "Luces y sombras"* y *"Signo de vida y paz");* "Peroración", compuesta de dos capítulos *("Americanos en España"* y *"La Sociedad de las Naciones");* "Epílogo", que reúne dos capítulos *("Contento... Continencia"* y *"Puesta de sol").* La cuidadosa distribución del material de la obra, dividida en cuatro partes que se subdividen a su vez en capítulos, demuestra el empeño del autor por articular metódicamente su pensamiento. Y, efectivamente, a través de sus cuatro partes y de sus diez capítulos, el libro compone un cuerpo de doctrina perfectamente unitario y reconocible. Difícil es exponer brevemente esa doctrina. El pensamiento de Zorrilla de San Martín es rico y matizado. Zorrilla razona pero no convierte nunca en un frío esquema lógico su pensamiento, el cual conserva siempre la fluidez que le comunica el vigor emocional con que fué pensado. Procuraré, sin embargo, ofrecer en breve esquema algunos de los aspectos del contenido conceptual de *"El sermón de la paz"*.

El punto de partida de don Juan Zorrilla de San Martín es la consideración del hombre *"natural"* que, al nacer, se encuentra radicado en una parte inicialmente pequeña de la tierra y en contacto con las formas definidas, y de carácter inconfundible, que asume la naturaleza en cada parte del planeta. Ese contorno natural que rodea al hombre determina uno de los polos del sentimiento de patria: el que establece la comunión del ser humano con la *"sociedad de las cosas"*. El hombre se consustancia con el paisaje que naturalmente lo rodea, y por eso el sentimiento de patria comienza en el amor al *"terruño"*, a lo próximo, a lo que, en una forma más o menos vaga, sentimos como una prolongación o ensanchamiento del propio yo. *"El sentimiento de patria, o terra patrum, o patrimonio colectivo* — escribe Zorrilla de San Martín — *existe en el fondo de todo amor humano a la naturaleza; radica en él quizá"*. Para hacer intuir esta convicción suya, Zorrilla de San Martín narra, en los dos capítulos *("El alma de las cosas"* y *"La idea de patria")* de la primera parte *("Exordio")* de su libro, los pormenores que rodearon la construcción de su casa levantada en un pequeño terreno de *"Punta Carreta"* o *"Punta Brava"*, y se muestra a sí mismo amorosamente identificado con la naturaleza de nuestro país: con las colinas de dóciles ondulaciones; con las madreselvas, cuyo perfume *"trae vuelos de risas en el aire"*; con el Río de la Plata, de tonos verde-azulados, que se transforman y tornasolan *"pero sin que el agua pierda su fluidez, ni olvide su terrestre procedencia"*; con el ombú, que es el árbol *"que con más pasión se abraza a su madre"*, la tierra. Constituyen esos dos capítulos una de las partes más hermosamente poéticas del libro. Pero el antes indicado es sólo uno de los polos del sentimiento de patria. El otro polo implica una concepción casi mística y sobrenatural del alma nacional. Ya en *"La leyenda patria"* insinúa el poeta esa concepción en los versos en que

habla de "*fronteras demarcadas por la mano de Dios*". En "*El sermón de la paz*" sostiene que la nación es una persona colectiva con un alma sustancial y afirma que más nación es la "*que más se acerca a la total simplicidad o indivión del ente, al número uno primordial*". Y poco más adelante agrega que "*el alma de un pueblo, como la de un hombre, no puede ser considerada una resultante, sino una sola fuerza sustancial, en que los diversos modos de actividad colectiva no han de ser distribuídos entre sujetos diferentes. Esta alma de pueblo, por otra parte, como el alma de hombre, es forma de un cuerpo orgánico, no hecho por conglomeración, sino engendrado, conglutinado por el alma misma*". Para sustentar esta posición especula profundamente sobre el concepto de unidad en el capítulo segundo *("La Unidad")* de la segunda parte *("Proposición")* de su libro. En cuanto al problema de la guerra, sostiene Zorrilla que no tiene más solución que "*la depuración evangélica del concepto de patriotismo*". Cada nación es una persona colectiva, pero todas ellas son "*de la misma especie*", tienen "*el mismo origen*" e "*idéntico destino*". Esto hace posible el amor entre naciones y la coexistencia pacífica de ellas sobre la tierra, porque el amor es siempre posible "*entre semejantes, entre seres, digámoslo así, de la misma especie y capaces de conocerse mutuamente*". El mismo sentimiento de patria abre un camino seguro hacia el amor universal entre los hombres, porque "*uno concentra y cultiva el amor al hombre en el que profesa a los que le son más próximos o parecidos, y le están ligados por el amor común a las cosas, y por las comunes cualidades y defectos. Sólo por ahí se va al amor a la humanidad, y hasta al amor a Dios. Si no amas a tu hermano a quien ves, dice Juan, el Evangelista, ¿cómo amarás a Dios, a quien no ves?*"

Lo dicho sintetiza casi esqueléticamente (y despojándolo, por lo tanto, de la rica gama de matices y de ideas laterales aglutinadas a ese núcleo central) el pensamiento expuesto por don Juan Zorrilla de San Martín en "*El sermón de la paz*". Consideradas en su conjunto, las ideas defendidas en el libro pueden no ser compartidas. Pueden, incluso, ser juzgadas, en algunos aspectos, como expresión de un pensamiento idealista sin raigambre en la realidad. Pueden, todavía, ser vistas como una solución utópica, y por consiguiente sólo aparente, del problema planteado por la oposición contradictoria entre el concepto de patria y el de amor universal hacia los seres humanos. Pero nada de esto obsta a la fuerza y a la pureza de la convicción moral que irradian las páginas del libro. Esa convicción constituye un valor permanente de él. Las posibles objeciones a la doctrina que sustenta Zorrilla de San Martín en "*El sermón de la paz*" tampoco impiden que el libro pueda ser leído como debe ser leído, esto es, como la obra de un poeta. Porque obra de poeta es, como lo son efectivamente todas las páginas en prosa escritas por Zorrilla de San Martín. El pasaje del "*poeta en verso*" al escritor en prosa constituye en él sólo un cambio del medio expresivo externo, pero no una modificación de su actitud espiritual profunda. El poeta que abandonó el verso en 1888, después de componer el "*Tabaré*", subsiste en el prosista de las obras posteriores. Ellas recogen la memoria del verso en una prosa sensibilizada de música: de música interior y de melodiosa música en palabras. La prosa de Zorrilla de San Martín es prosa de poeta. Prosa más intuitiva que conceptual. Por eso, por sus cualidades poéticas, es que los libros en prosa de Zorrilla de San Martín dejan en la memoria del lector, más que ideas, un mundo de imágenes, cuya validez y eficacia dependen de la

ulterior reflexión del lector mismo. En los valores poéticos que intensamente se traslucen en las páginas en prosa de "*El sermón de la paz*", es donde hay que buscar, pues, los rasgos que con mayor nitidez caracterizan al libro.

Es posible extraer de "*El sermón de la paz*" algunas páginas cuyo valor en cuanto prosa poética las coloca entre las más límpidas de la literatura hispanoamericana. Sólo es posible ofrecer aquí algunos fragmentos. Desprendidos de su contexto pierden en parte su eficacia. Pero bastarán, sin embargo, para evidenciar el tono y calidad de esa prosa. Veamos primero un fragmento de carácter descriptivo, en el cual los elementos del paisaje aparecen sensibilizados por la emoción del poeta: "*El cuadro es noble y transparente por donde quiera que se le mire: una acuarela de tonos ocres y violetas, que pudiera borrarse con una esponja. Una gaviota blanca, que se abre sobre el cielo azul, basta para animar el aire, como si fuera una palabra; el amable pájaro se acerca silencioso, permanece a pocos metros de nuestras cabezas, nos deja ver bien su cuerpo modelado en algodón, los movimientos de su cabeza triangular terminada en largo pico amarillo, sus ojos como cuentas de vidrio. Una hilera de negros patos marinos, zaramagullones (biguás les llamaban los indígenas), pasa de vez en cuando, apresurada, con rumbo desconocido, como una procesión de cruces de hierro que agitan los brazos escuetos; con los cuellos de tortuga extendidos, se dijeran estilizados, escapados de los cuarteles de un blasón heráldico. La voz de un chingolo, que hace sus gárgaras sonoras, terminadas en un quejido, o la de una ratonera, especie de juguete mecánico que hace sonar sus pequeños besos en semicorcheas, y salta, más que vuela, entre los alambres del cercado, bastan, con el grito de algún hornero, para dar su voz a este paisaje de simplicidad encantadora, tachonado en verano de golondrinas, que persiguen la propia invisible sombra en el aire*". En otro fragmento conceptualiza sutilmente una sensación, la del aroma de la madreselva, componiendo casi un pequeño poema en prosa: "*Las tardes realmente bellas son ésas: Las que huelen a madreselva; por ellas he llegado a creer en este nuestro pobre sentido del olfato, tan desacreditado por algunos. Y no hay para tanto. Que si bien está en lo cierto quien afirma que ese sentido tiene mucho de contacto material, y no la pureza de la vibración sonora, no es tan irracional como pudiera creerse la analogía entre una ráfaga de madreselvas y una melodía de Bellini, que, al caer de la tarde, sale, de un piano desconocido, por una ventana abierta en lo alto. Yo concibo perfectamente un poema hecho de olores; el de la madreselva me trae vuelos de risas en el aire, voces de niños que juegan antes de irse a dormir; el de las azucenas parece cantar la Salve en mi memoria, como una voz de armonium*". En otro fragmento el rigor conceptual y la emoción se equilibran ajustadamente: "*Dios mismo, en Amor Increado, hizo al hombre a su semejanza con ese fin: para que existiera esa criatura inteligente y libre, semejante suya, capaz, como tal semejante, de ser sujeto y objeto de verdadero amor, no sólo reverencial, sino de pasión. (...) Dios es el eterno amor a su imagen sustancial. (...) La consecuencia del amor de Dios a su criatura, su semejante, es la redención cristiana. Si se concibe, efectivamente, el amor de Dios al hombre como a su semejante, ese amor debe ser tal, que no pueda imaginarse uno mayor. Sufrir por quien se ama, morir por él, es el amor mayor que pueda pensarse, y ése tuvo que ser el amor de Dios al hombre. ¿Y cómo concebir la muerte de Dios Creador si no es haciéndose Criatura? Así sólo se entrevé, imaginativamente, el*

misterio de la redención, la esencia del cristianismo: Dios hecho Hombre, para morir por el hombre, su semejante; el infinito Amor en acción".

Los tres fragmentos transcriptos permiten apreciar, creo, la calidad poética de la prosa de *"El sermón de la paz"*. El libro es, como queda dicho, y por encima de su contenido conceptual y doctrinario, la obra de un poeta. Para gozar de la poesía no es imprescindible participar de las ideas del poeta. Por eso, y como también queda indicado, no es necesario compartir la doctrina sustentada por Zorrilla de San Martín en *"El sermón de la paz"* para poder apresar los valores permanentes del libro. Este, como los otros libros en prosa de su autor, evidencia con plenitud una personalidad intensa que intensamente expresa *"su"* verdad. Y eso constituye siempre un espectáculo lo suficientemente hermoso como para justificar el interés del lector. Interés que se acrecienta si atendemos a dos rasgos más del libro y que se relacionan con el indicado. En primer término, en *"El sermón de la paz"*, obra de total madurez, se percibe el perfecto ajuste logrado por Zorrilla de San Martín entre todos los elementos esenciales de su vida espiritual. Sus vivencias primordiales (el sentimiento religioso, el amor a la patria, el sentido ético y el estético) se integran en un todo unitario y armonioso, apoyándose mutuamente. En segundo término, *"El sermón de la paz"* ejemplifica el esfuerzo constante del escritor uruguayo por alcanzar lo universal sin abdicar de su radicación local. Estos dos son rasgos constantes en la obra de Zorrilla de San Martín. Pero llegan a su máxima intensidad en las obras de su vejez: "El sermón de la paz", "El libro libro inédito) incluídos en la edición de Ruth", los diversos ensayos (de un de Obras Completas de 1930.

El teatro de los humildes

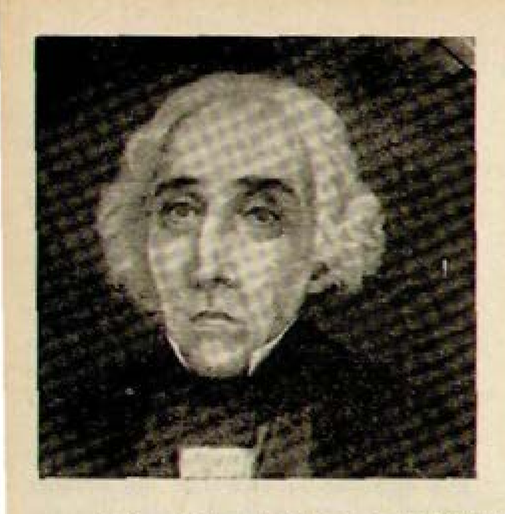
Es una ingenua página de la Biblia el paisaje...
La tarde en la montaña, moribunda se inclina,
y el sol un postrer lampo, como una aguja fina,
pasa por los quiméricos miradores de encaje.

Un vaho de infinita guturación salvaje,
de abstrusa disonancia, remonta a la sordina
La noche dulcemente sonríe ante el villaje,
como una buena muerta a una conciencia albina.

Sobre la gran campaña verde azul y aceituna
se cuajan los apriscos en vagas nebulosas;
cien estrellas lozanas han abierto una a una;

rasca un grillo el silencio perfumado de rosas...
El molino en el fondo, abrazando la luna,
inspira de romántico viejo tiempo las cosas.

JULIO HERRERA Y REISSIG
1875 - 1910



El 2º Cónsul Cristóbal Echeverriarza que el 1º de agosto de 1817 produce su informe sobre la construcción de dos lanchones de auxilio. Buena caligrafía, pésima ortografía pero perfecto conocimiento de la ensenada.

EL VASCO ECHEVERRIARZA Y EL CONSULADO EN MONTEVIDEO

por María Alejandrina A.

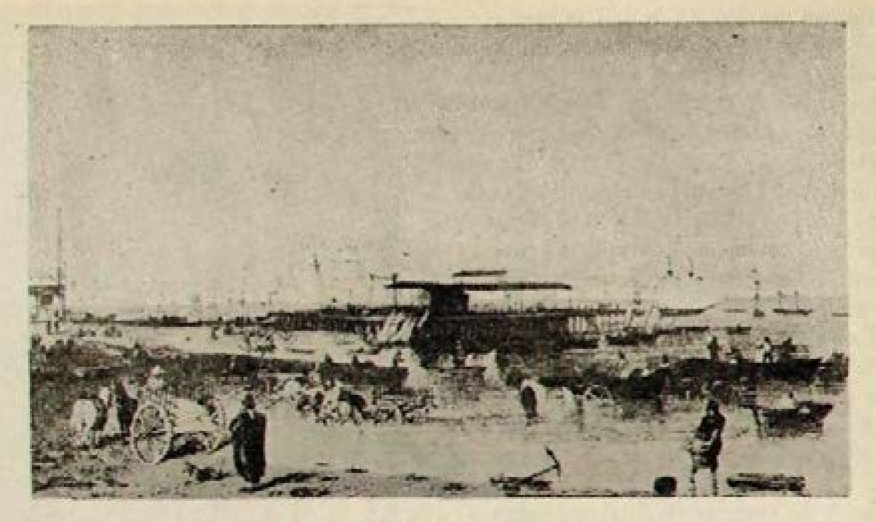
TRIBUNAL de Comercio erigido en Montevideo el 24 de mayo de 1812, el Consulado establecióse posteriormente al de Buenos Aires — nacido en cumplimiento de la Real Cédula de 1794 —, y tuvo sus primeras figuras en Manuel Diago, Prior y Jaime Illa, Jorge de las Carreras, Juan Solirzano, Pedro Berro, Francisco Juanicó y Joaquín Sagra, cónsules.

España perdió la Banda Oriental en 1814, pero el Consulado se mantuvo desde los tiempos de Otorgués y Barreiro, hasta que la perfidia de Buenos Aires, la traición de Ramírez y la defección de los principales tenientes de Artigas, empujaron al Jefe de los Orientales hasta el fondo de la selva Paraguaya. Para ese tiempo hacía ya tres años que Lecor había entrado — bajo palio a Montevideo, siendo una de sus primeras disposiciones restablecer el Consulado, con lo que cumplió estrictas disposiciones de don Juan VI.

Bajo el Barón de la Laguna, el Consulado conservó sus privilegios, su personal y sus regalías. Bien pueden llamarse así los sueldos que percibían el Prior, — ochocientos pesos mensuales —, y los cónsules — quinientos — en época en que el tesoro de la Cisplatina apenas podía pagar los servicios del Administrador de la Real Aduana de Montevideo, Sr. Roo, con la exigua suma de sesenta pesos mensuales!

El Consulado de 1817 tuvo por Prior al doctor Lucas José Obes, por primer cónsul a M. J. Costa Guimaraes, por segundo cónsul a Cristóbal Echeverriarza, por conciliarios a Carlos Camusso, Luis Godefroi y Daniel Vidal, por asesor a José Revuelta, y por secretario a Luis González Vallejo.

Del libro "Erección del Consulado de Montevideo. Reales Cédulas y superiores resoluciones que le sirven de regla", editado por el gobierno de Lecor, imprenta de la Caridad, año 1827, libro extremadamente raro hoy, y del que dispusimos del ejemplar que en 1858 ofreció don Martiniano Mouliá a don Ber-



Muelle de Montevideo en 1838

nabé Caravia, entresacamos la cláusula 33:

—"Habrá un arca segura con tres llaves, las cuales estarán a cargo del Prior, primer cónsul y tesorero, donde se depositarán todos los caudales correspondientes al Consulado, y no se podrá abrir sin la asistencia precisa de los tres llaveros".

En su libro "La Vigía Lecor", en que agota el tema del Consulado Mario Falçao Espalter, — quien supo siempre ambientar lo que describía —, ofrece datos de interés para lo que empieza "por tomar vivienda en alguno de los pobres cuartos de Sobremonte, recorriendo sucesivamente el café de la gallega, el de don Adrián, el Hotel de los Tres Reyes, la fonda de las Cuatro Naciones".

En esa época la Aduana de Montevideo estaba ubicada en un viejo edificio ya desaparecido de la esquina de Ituzaingó y Piedras. En toda su vetustez se conserva el almacén aduanero "con su techo alto de dos aguas, su puertecilla su ventorro y su enclaustrada bodega de bóveda de cañón, sombría y húmeda como antaño, y destinada aún para conservar en depósito pipas de vino Carlón y fardos de garraces".



Bajo palio entraría Lecor en Montevideo. Al fondo se puede ver el puerto.

Falçao no explica lo qué es eso, y su libro es de 1919. De modo que nos queda la interrogante sobre los garraces y sobre si queda algo hoy del viejo almacén aduanero, cuya construcción pertenecía a doña María Antonia de Achucarro. Las atribuciones del Consulado de Comercio lo llevaban a intervenir, a veces, en asuntos de escasa monta como éste, que menciona Falçao en su trabajo:

Entre el edificio de la Aduana y el muelle de piedra de irregulares escalones que se hundían en el agua, existía regular distancia, lo que obligaba a un permanente tránsito entre ambos puntos. Los fortachones esclavos y los marineros de voz ruda y bizarra palabra, "hacían rodar cuesta arriba, del muelle a la Aduana, las rellenas pipas y los fuertes botijones de miel y de caña y aceite. Esto se traducía en molestias para el vecindario y peligro para los que se veían obligados a sortear las pipas y los botijos'".

Los vecinos del lugar elevaron su queja al Consulado, y éste encontró remedio, resolviendo que "el transporte se hiciera a hombro de esclavos y marinero, o en las comunes carretillas".

Estas estaban en auge entonces. No sólo traían el agua desde los pozos del Rey, sino también las legumbres de las quintas cercanas, la de las Albahacas, entre ellas, donde Isidoro de María pudo ver más de una vez a un peón español que se hizo militar en la Defensa, y se llamó León de Palleja...

Puede pintar la época esta lista de gastos menores de la Aduana de Montevideo, durante el mes de mayo de 1820:

—"Diez pesos al negro encargado de la limpieza; tres patacones por alumbrado, uno de velas, cuatro reales de agua; a los negros que trajeron los 57 rollos de tabacos que el comandante decomisó a guaty: 1,60".

Sumaban estos gastos menores dieci-



Almacén aduanero que se conserva en la calle Zabala en toda su vetustez, con su techo de dos aguas y enclaustrada bóveda de cañón.



Bóveda de cañón donde se guardarían las pipas de vino carlón y fardos de garraces



Interior del viejo barracón de la Aduana

séis pesos *mensuales!*... Y *no había* contralor, ni rendición de cuentas...

Lucas Obes fué el alma del Consulado al que prestó su buen sentido y su plasticidad de inteligencia. El otro puntal estuvo en Cristóbal Echeverriarza, práctico que contribuyó, a pesar de pésima ortografía, a la mayor claridad de los informes que preparaba con escrupulosidad el alto tribunal de comercio.

Este vasco auténtico tenía tal conocimiento de la ensenada de Montevideo, que su estudio sobre las condiciones que debía reunir el lanchón de auxilio siempre pronto a dejar el puerto apenas lo solicitaran las embarcaciones en peligro, bien pudo arrancar elogios a don Antonio Lussich, su sucesor en la *dura empresa de salvar vidas en* las costas del Plata y del Atlántico.

Según las indicaciones de Echeverriarza el lanchón debía estar a la orden en el "baño de los Padres", — allí lo tomaban en verano los religiosos de *San Francisco —, debiendo remolcarlo* en la chalupa al uso cantábrico.

—"Porque hay que temer — gritaba su experiencia — las furias del viento y del mar, como en las costas de Vizcaya" Desde el fondo de nuestra raza reverenciamos hoy la memoria del vasco Cristóbal Echeverriarza, recordando cómo puso su tesonera acción al servicio de la navegación en el Plata, poniendo de relieves los peligros de la restinga de San José, en cuyo fondo existe todavía un cementerio de cascos sumergidos.

ARTIGAS

por Líber Falco

Líber Falco, nació en Montevideo el 4 de octubre de 1906 y murió a los 49 años de edad el 10 de noviembre de 1955. Su vida exterior fué casi anónima y devorada por dificultades. Cursó 2 ó 3 años de secundaria, luego aprendió ligeramente dos o tres oficios correteando más tarde para una modesta imprenta. Sus últimos años le encontraron trabajando de corrector en un diario vespertino. Fué lector apasionado de unos cuantos autores: Rafael Barrett, Romain Rolland, los novelistas rusos del siglo XIX, César Vallejo, Antonio Machado, Jules Supervielle, Saint-Exupery, Chesterton. Líber Falco destiló gota a gota una poesía inalterable. Publicó tres libros: "Cometas sobre los muros", "Luis andacalles" y "Días y noches". Unos veinte poemas más, aparecidos con posterioridad a su último libro en revistas y periódicos y otros tantos que hasta ahora habían permanecido inéditos, se suman a los tres libros citados constituyendo toda su breve pero suficiente obra poética.

Madurado en días y noches
alimentado por un oculto designio de la tierra,
lentamente, como todo lo que permanece,
un hombre creció hasta su pueblo
y bajo el cielo pudo meditar a solas...

—Yo he andado entre la noche
escuchando el sonido de los vientos,
conozco los lugares más secretos,
y el más secreto corazón del hombre.
Yo espero y sufro como un hombre.
Sufrido soy como esta raza mía;
y como ella, a veces, soy alegre.
Porque amo a mis hermanos, sufro alegre.
Porque les amo, espero. Sobre la tierra espero.



(1811)

Oh mineral yacente.
Oh fuerza milenaria de la tierra,
brasa encendida ahora, y tea
levantada en los hombros de una idea.
Ensoñada en días y noches.
Vivificada en el resplandor de los fogones,
cuidada, alentada como un fuego familiar y fuerte,
un héroe la levanta hasta los corazones.

RUMBO A LA JUNTA

Galopa Artigas.
Atraviesa ríos, esteros. Galopa por la pampa.
Ahí va.
Mirad cómo la tierra misma de América
alza un brote suyo hacia los vientos.
Mirad cómo los verdes bosques
alzan su torso verde.
Tocados por el amor del hombre
se levantan y andan junto a un hombre.



LA GUERRA

Desde este lado del río
los hombres salen al campo.
Por entre riscos y montes
los hombres salen al campo.
Hay alguien que los convoca
Hay mil gritos y una boca.
Se incendia el campo, se incendia
rojo ya de un largo estío.
Sobre bestias anhelantes,
van los oscuros gigantes
cruzan llanos y quebradas
machacan los macachines;
las margaritas del campo
mueren de asombro y tristeza.
Dulces flores. Patria dulce.
Dulces hombres.
Jinetes, gigantes dulces.
Brotan fieros de la tierra.



GLORIA Y TRISTEZA

Ya más allá de Las Piedras Montevideo aparece.
Triste patria prisionera bajo su propia bandera.
De este lado están sus hijos,
de aquél la rodea un río
de ácida y laba espuma; de sosegada grandeza.
En el medio, el enemigo.
Artigas espera y sufre. Artigas espera y sueña.

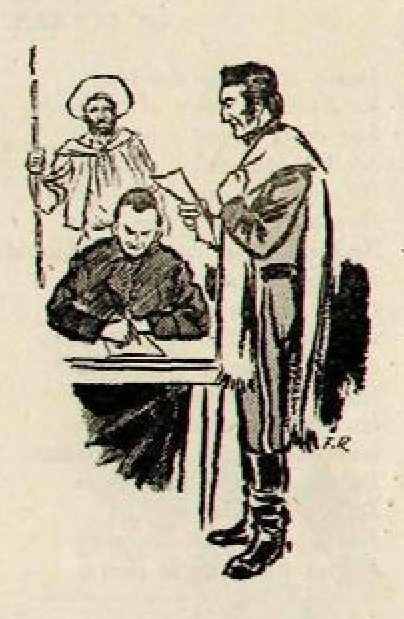
Mas el camino recorrido antes
un hombre lentamente de vuelta lo camina.
Junto a su pueblo, de vuelta,
tristemente lo camina un héroe.
Oh lentos, persistentes y lentos carretones.
Carruajes lentos, en lenta caravana hacia el exilio.

Oh, duros jinetes dulces,
tristemente de vuelta hacia la historia.
Y en las noches, bajo las estrellas,
escoltados por el triste canto de los grillos
impuestos de la majestad del cielo,
silenciosos en el hondo silencio de los campos
ellos marchaban.
En los amaneceres, cuando todo despierta
y se alza gozosamente en el día,
cuando todo es inocente y puro y se levanta,
ellos marchaban, Artigas marchaba.



REPUBLICA Y CONFEDERACION

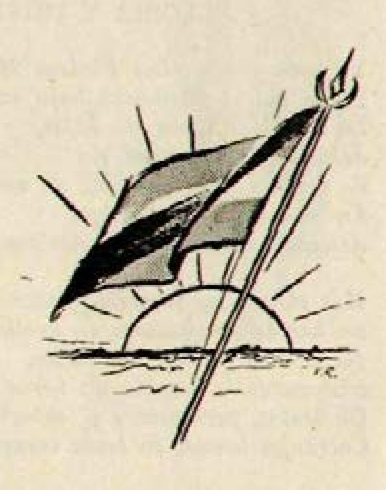
Pero de vuelta de otra vuelta hacia la historia
ellos volvían; Artigas volvía.
Y un grito de monte en monte
de pueblo en pueblo un grito se levanta.
Un eco de monte en monte
de pueblo en pueblo un eco
se adhiere a los hondones de la tierra!



II

(1814-15)

Oh, dura, dolida tierra
dulcemente ceñida por los ríos.
Oh, selvas silenciosas.
Campo abierto y abras y colinas,
donde un héroe medita su destino.
Oh, tierra nuestra
tan querida, defendida tanto!
Mientras otros te olvidan, él no olvida.
Y a solas, con su América a solas
un héroe medita, hondamente medita su destino.
Y luego se levanta, otra vez se levanta
y por los campos, celeste y blanca y roja
como un lampo, en lejanas fronteras
alzada por Artigas, celeste y blanca y roja
flamea libertaria una bandera.



III

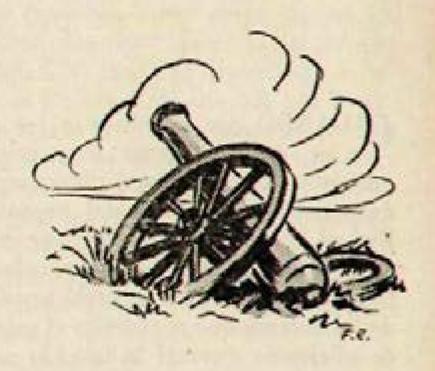
(1816)



Oh, tierra-América! Oh pueblo!
Hondos, silenciosos hombres que la pueblan
oh tierra poblada de silencios.

Levantado en la áspera violencia de los cerros,
dulcificado en la melancólica mirada de sus ganaderías
el Uruguay os llama, pueblos
os llama Artigas, pueblo
para golpear las sombras y poblar la tierra.

IV



Pero del este avanzan
del norte avanzan
las sombras avanzan.
Artigas golpea,
mas ellas le golpean.
Y cae y se levanta y cae.
Y galopa golpeando con su furia angélica.
Pero las sombras invaden la tierra.
Y clara, viril, valiente como un ángel claro
Artigas cae y se levanta y cae.

. . . .

Oh triste recodo de la historia,
designio traicionero de los hombres.

LA EXPATRIACION

¿Quién cruza el río?
¿Quién lo cruza triste?
¿Quién, callado, quién?
Triste, ¿quién?

Lo cruzaba Artigas,
hacia su exilio va, iba,
buscaba el centro.
El corazón de su América buscaba.

. . . .

Y en el silencio oscuro de la selva
a solas, con su América a solas,
meditabundo y hondo y fuerte
como un sabio o un guerrero
a solas con su muerte,
la luz más clara se posó en su frente!

1951.

Importancia del Cuidado de los Dientes

CUANDO nos referimos a los dientes, debemos tener muy presente que éstos no constituyen piezas separadas, aisladas del resto del organismo. Por el contrario, y en primer lugar, ellos deben estar con determinada disposición y formando un todo armónico de tal manera que se obtenga el máximo de eficiencia durante la función masticatoria. Por otra parte las conexiones y relaciones con los distintos tejidos que los rodean, y por intermedio de los tejidos circulatorio, linfático y nervioso con todos los órganos de la economía, hablan de la importancia que hay que conferirles con respecto a la salud general. Es éste el problema de la infección focal, es decir la repercusión a distancia, en otra parte del organismo, de un foco infeccioso, en este caso, de origen dentario.

Todo ésto dicho desde el punto de vista puramente científico, porque no hay que olvidar que la Odontología es una rama médica donde ciencia y arte juegan conjuntamente un rol común. Y el arte en Odontología llega a su máxima expresión cuando se consigue la armonía de forma y color. Y tanto el profesional que la ejerce como el público que la recibe, han comprendido y hecho conciencia de este doble atributo de la profesión dental: el considerarla tanto del punto de vista de la ciencia como del arte.

1º) *Los dientes como parte del aparato masticador.* — En la masticación los dientes realizan la preparación física de los alimentos en la cavidad bucal, mientras que la parte química, es decir la desintegración, está a cargo de la saliva. La experiencia recogida por el vulgo encuentra una fiel expresión en el refrán: bien masticado equivale a medio digerido. Es indudable que la mayor división de los alimentos, supone un aumento de la superficie de ataque y una mayor insalivación de las partículas, con lo cual se consigue que todos los procesos químicos que constituyen la digestión sean más fáciles, rápidos y completos.

Para el odontólogo es cuestión de gran importancia comprobar si la dentadura en el acto masticatorio conserva toda su eficacia a fin de que no se produzcan trastornos digestivos funciones u orgánicos, y en último término no resulte nocivo para todo el organismo. Y por otro lado la función masticatoria, la presión o fuerza que se necesita ejercer para la disgregación de los alimentos, repercute favorablemente sobre todos los tejidos de soporte del diente, los cuales para mantenerse sanos necesitan de ese estímulo. Por ello no deben faltar nunca en la dieta aquellos alimentos que necesitan una enérgica trituración, como los elementos fibrosos (carne) o con cubiertas celulósicas (verduras crudas). Lamentablemente la vida civilizada ha traído el problema de la disminución de la función masticatoria al presentar los alimentos seleccionados y preparados de modo que pueden ser fácilmente disgregados, agregando a ello el uso de implementos como el tenedor y cuchillo. De todas estas consideraciones se desprende una de las funciones que cumple el cepillado: la de favorecer y estimular la circulación sanguínea en todos los tejidos que rodean y están

en íntima relación con los dientes y el hueso alveolar.

2º) *Los dientes en el problema de la infección focal.* — Ya dijimos que la infección focal tiene lugar debido a la trasmisión, desde un foco infeccioso cualquiera, de los microbios por parte de la circulación sanguínea o linfática. La lista de las enfermedades atribuídas a la infección focal es interminable, pero en realidad de un estudio más profundo, amplio y preciso de esas enfermedades, han quedado las siguientes: las enfermedades reumáticas, cardíacas, renales y oculares.

Ahora bien, los focos infecciosos de origen dentario capaces de provocar esa repercusión a distancia, los podemos dividir en 2 grandes grupos: los focos infecciosos periapicales, o sea aquellos que se forman en los tejidos que rodean el extremo de la raíz del diente, y originados por la infección o gangrena de la pulpa dentaria; y los focos paradentósicos o piorreicos, que asientan en el espacio, de profundidad variable (bolsa piorreica), que se forma entre el diente y la encía. Entre los del primer grupo se pueden establecer 3 estados patológicos periapicales: el absceso crónico, el granuloma y el quiste. Ellos se pueden estudiar por la radiografía, con la cual se puede hacer un diagnóstico precoz, aparte de otros síntomas clínicos que pueden ser dados por el enfermo u observados por el profesional. Pero lo mejor es realizar la prevención, es decir no dejar que se produzcan esos focos infecciosos, y por ello hay que destacar la importancia que tiene el cuidado de la boca. Concurrir periódicamente al dentista, cada seis meses o un año, según la mayor o menor susceptibilidad a las caries de cada persona, para poder tratar y curar las pequeñas lesiones cariosas que pudieran aparecer en ese período de tiempo. Si se realizara siempre ésto, no habrían tantas posibilidades de formación de focos infecciosos periapicales, que son la complicación de las caries de 4º grado, es decir aquellas que han provocado la muerte y gangrena de la pulpa dentaria.

Con respecto a los focos paradentósicos, su importancia frente al problema de la infección focal surge de las siguientes consideraciones: 1) la enorme superficie ulcerada de absorción de microbios y toxinas, favorecida por la extraordinaria irrigación sanguínea y linfática de la pared de encía inflamada; 2) la situación particular de la bolsa piorreica, que favorece la proliferación microbiana; 3) por la evolución lenta, insidiosa de la enfermedad y la agresión bacteriana y tóxica inadvertida y persistente. De aquí se deduce también *la importancia de la visita periódica al* profesional por parte del paciente, ya que se pueden despistar estados piorreicos incipientes, que pueden pasar inadvertidos para el enfermo durante años, ya que en su lenta evolución no dan otros síntomas que las hemorragias de las encías al cepillarse, el mal gusto característico al hacer succión o al levantarse de mañana, y algunas pequeñas molestias traducidas por el hecho de hacer rechinar los dientes o necesidad de cepillarse o apretarse las encías para hacer sangrar.

3º) *Los dientes desde el punto de vista estético.* — Ya definimos al principio de este artículo a la Odontología como ciencia y como arte. Es dentro de esta última que caben todas las consideraciones que pueden hacerse desde el punto de vista estético. Es lo que cae dentro de las funciones de la Odontología restauradora, que abarca desde la simple obturación que restituye la forma anatómica del diente perdida por las caries, a la restitución parcial o total de los órganos dentarios perdidos. Es obvio entonces hacer resaltar aquí lo que constituye ésto para el individuo que vive en un medio civilizado: el poder continuar sus actividades en el mundo social y de los negocios sin menoscabo de su apariencia estética. Mu-

chas prótesis completas, parciales o aún reposiciones individuales de dientes, infecciones agudas (abscesos, flemones), etc., se podrían evitar si el público comprendiera la importancia que tiene el cuidado de los dientes. Este debe encararse (aparte de otros elementos como dieta, nutrición, etc.) desde dos puntos de vista fundamentales de la profilaxis:

a) en lo que respecta al manejo adecuado del cepillo, que constituye un recurso fundamental para la prevención de las caries dentarias y de las lesiones de tipo piorreico; y

b) lo que ya hemos hablado con respecto a la visita periódica al profesional: no dejar pasar nunca un período de tiempo muy largo sin realizarse un adecuado examen bucal.

DIGNIDAD OSCURA

A pasos lentos, seguros,
un asno torpe y vehemente
llevaba muy dignamente
un par de lentes oscuros.
Con una sorpresa amarga
se acerca todo animal
a indagar cuál es el mal
que exige esa nueva carga.
El asno, en expresión seria,
les contesta a los curiosos:
"Estos lentes tan hermosos
los he adquirido en la feria,
que, de haber vosotros ido
viendo el éxito que tienen
notariais que os convienen
porque dan buen parecido".
—"¿Resulta pues que acomodas
la naturaleza al gusto?"
Dijo el zorro en tono adusto,
¿como el vulgo con las modas?
Si quieres guardar tu nombre
deja de hacer el ridículo:
¡O quitas ese adminículo
o te llamaremos hombre!
¡Y vete porque te zurro!
Se retiró. ¡Qué vejamen!
¡Y pensar que así me llamen!
¡Hombre no! ¡No soy tan burro!

por Fray Fichero del Torreón

TIPOS ORILLEROS RIOPLATENSES

GENEALOGIA DEL COMPADRITO

por DANIEL VIDART

LA cultura rioplatense está representada por varios círculos concéntricos que van desde el campo al centro de las ciudades.

En cada uno de estos círculos hay un paisaje y una tipología social con caracteres propios: en el paisaje rural, tenuemente humanizado, dialogan los descendientes del gaucho ecuestre y del gringo agricultor; en el paisaje urbano de las grandes ciudades portuarias, triunfa el espíritu cosmopolita; en las orillas de las ciudades, en el rancherío sórdico, se hibridan el campo y la ciudad, dando origen a un paisaje desorganizado y a una sociedad marginal.

Los tipos orilleros y la cultura del suburbio han sido poco estudiados en el Río de la Plata, pese a las felices premoniciones de Martínez, Estrada, Borges y Gobello en la vecina orilla y a los trabajos sociológicos de Zum Felde y literarios de Silva Valdés y Dallegri en *nuestro medio intelectual.*

En este ensayo procuraré recoger en un apretado haz, las contribuciones citadas y sumaré a las mismas mi propia interpretación.

Muchas veces se ha confundido el orillero propiamente dicho con los *lunfas*, esto es, con los ladrones.

El *lunfa*, producto humano del hampa rioplatense inauguró una modalidad lingüística que el orillero fué asimilando poco a poco. La palabra lunfardo vino así a designar indistintamente al tipo humano y al "argot" canallesco. Con el tiempo, el compadre llegó a utilizar la pintoresca jerga, pero no se identificó en ningún momento con el inventor de la misma.

Antes que se popularizara el lunfardo ya existían "pesados" en las orillas, hablando al estilo campero y actuando bajo el imperio de una sangrienta tradición. El lunfardo, como dice Borges en el idioma de los argentinos (Buenos Aires, 1928) es una "jeringoza ocultadiza' un "vocabulario gremial", "la tecnología de la furca y la ganzúa", mientras que el coraje criollo exaltado hasta la desmesura, el donjuanismo agresivo del bajo y la cuchillería cósmica del arrabal son el resplandor suburbano del gaucho.



Pero no nos adelantemos y antes de intentar el psicoanálisis del compadre hagamos la geografía humana de las orillas.

Las orillas constituían la imprecisa zona donde el campo crudo y la ciudad indiana dialogaban hasta confundir sus

voces. La vivienda se desacía del cuadriculado abrazo de las manzanas y cambiaba la solidaridad geométrica por la improvisación individual; los yuyos humildes venían al trotecito desde el fondo del horizonte a lamer los umbrales de tierra; la casa se desnudaba de ladrillos y balcones y se quedaba en cueros de rancho; las cañadas hacían viborear sus corrientes entre los cercos de cina-cina y las paredes de adobe.

En estas orillas vivían las familias de los soldados del vecino cuartel, los "naciones" (italianos) recién llegados y los paisanos lanzados por el trampolín de la pampa y las cuchillas hacia la sede de una industria recién amanecida, constituyendo todos el *populus minuto* o el "sabalaje", como dirían los Nebrijas del arrabal; en definitiva, el pueblo escaso de dinero y rico de risas, de intención y de dialéctica zumbona. A las orillas llegó la derrotada progenie del gaucho a cambiar de signo pero no de condición. El proletariado de la estancia, desalojado a partir del 1875 por el alambrado, encallaba en la aureola miserable de la ciudad para intentar una difícil adaptación. La ciudad, en efecto, era el dominio de la extranjería, de las novedades, de la palabra. Y el campo que traían a cuestas aquellos orgullosos despojados era aún la ciega tierra americana, los fogones llenos de leyendas y el mutismo del hombre de a caballo.

Esa gente rural despeñada en las orillas no renunció al rancho, ni a la haraganería setenaria, ni al mate, ni al bailongo, ni a la fariñera, ni al amor violento, ni al azar del juego y de la vida. Tuvo que renunciar en cambio a la naturaleza plena, a la abundancia cimarrona, a la sociedad ecuestre, a las soledades planetarias. Pero la soledad interior no la abandonó nunca. Ni la indigencia espiritual halló posibles compensaciones pacificadoras. Y entonces, en la pobreza "mistonga" del arrabal, el gaucho degradado cambió la bota viborera por el zapato de taco militar, la golilla por el "lengue", la bombacha raída o el chiripá rotoso por los "leones" abombillados, el poncho por el saco negro entallado, el chambergo por el "funyi" de copa vertiginosa y sombría. Sobre las cenizas del paria rural había nacido el compadre, el cual no se resignó a su destino y procuró fundar, frente a las castas plutocráticas del centro, una casta de señorío intimidatorio y carnal.

Los malevos de las orillas constituyen un grupo humano de carácter marginal. No son más hombres de campo ni pueden tampoco ser hombres de ciudad. Privados de un pasado que ya no les pertenece y de un futuro urbano al que no pueden aspirar por esencial inadaptación sólo les queda el desesperado presente de la prevalencia física.

El gaucho ejercitaba sus dotes hazañosas en un escenario natural y zoológico: si tropero, luchaba contra el ganado y los poderes del cielo; si domador, lidiaba con los potros; si baqueano, combatía con la noche y el espacio infinito. El guapo del arrabal tuvo que afianzar su hombría a costa de sus propios semejantes. No tenía *catharsis* posible. Despojado de la gramilla y de los toros sólo restaba el rebaño humano para asentar sobre él su insolencia persuasiva.

El hombre de todas las civilizaciones complejas y de las comunidades diferenciadas tiene muchas oportunidades para afirmar su personalidad. Quien no se dedica a un oficio triunfa en las artes, se plantea detrás de un mostrador o se doctora en una profesión liberal. Pero quien tiene en su derredor la pobreza, la sordidez, la monótona niebla de la ignorancia, debe imponer su yo a fuerza de músculos y sangre, a "fiyingo" desnudo y a coraje limpio. Y así razona el malevo monologante de Borges: "Me quedé mirando esas cosas de toda la vida — cielo hasta decir basta, el arroyo que se emperraba solo ahí abajo, un caballo dormido, el callejón

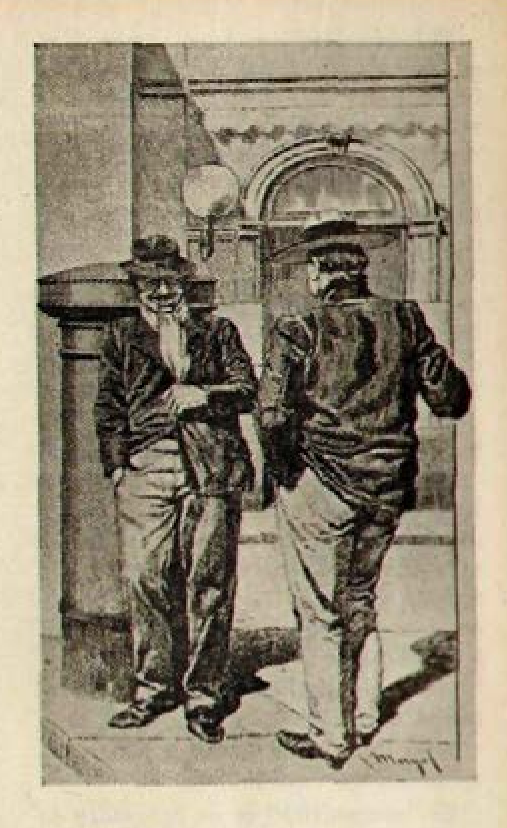
de tierra, los hornos — y pensé que yo era apenas otro yuyo de *esas orillas*, criado entre las flores de sapo y las osamentas. ¿Qué iba a salir de esa basura sino nosotros, gritones pero blandos para el castigo, boca y atropellada no más? Sentí después que no, que el barrio cuanto más aporriao, más obligación de ser "guapo" (Historia universal de la infamia, Buenos Aires, 1935).

El malevo, además de ser un individuo marginal, es un resentido. En su desplante excesivo se agazapan un trauma psíquico y una protesta social.

Desdeña el aristocrático "jailaife" (de high life) de las calles céntricas que porta galera y gasta "yuguillo" (cuello de la camisa), al "susheta" "contemuse" lleno de "berretines", al chitrulo" sin experiencia en la carpeta o en el trato con el "bramaje" (hembraje), al "pituco" afeminado que moteja de ministro (de mino), al "chantapufi" que no paga sus deudas, todas variedades de la fauna urbana.

No tiene tampoco simpatía por el paisano que carece de su hieratismo tai*mado, de su garbo elástico, de su lenta* elegancia, de su gratuidad oprobiosa. El campesino es el "grébano", el "canario' "angelito", el "payucano zonzo", el hombre sin clase orillera que no sabe bailar tangos ni "chamuyar debute" (hablar bien) o manejar el "vaivén" (cuchillo) con corte y quebrada.

Y finalmente desprecia, como buen xenófobo que es, a los "tanos" lacrimosos, a los "franchutes" amigos de la "pichicata" (la cocaína) a los "gaitas" aplicados al "laburo", a todos los ex*tranjeros "rantifusos" (humildes, sin* importancia). Pero su patriotismo se detiene ante las primeras calles de la ciudad. Su espíritu localista no trasciende el barrio "mishio" (pobre) que lo vió nacer. Engarzado entre un campo que ignora y una urbe que desestima levanta en el tenue cinturón del arrabal



su prepotencia sin esperanzas y su dramática esterilidad.

En la familia de los hombres tauras hay lagunos subtipos.

Están el taita, el compadre, el compadrito y el compadrón.

Taita es una palabra que significa padre, muy conocida entre nuestra gente de campo, pues de ella ha derivado tata.

El "taita" es el dueño del arrabal, el cacique de la tribu de un barrio, el sultán del serrallo de "chiruzas" que con *el andar del tiempo se convertirán en* "minas", el hombre que no gasta su coraje en partidas vanas, el que impera sobre la "mersa" anónima e intimida a las diversas jerarquías de malevos que a su sombra crecen. En definitiva, es el patriarca filoso de la última palabra y de la primera acción.

El "compadre", en buen romance, es el pariente espiritual de los genitores de su ahijado. En campaña se usó la voz, con un sentido más amplio, para tratar a persona merecedoras de afectuosa confianza. Y en el arrabal, compadre fué el equivalente a pobretón primero y a guapo después.

El compadre como expresa Borges, es la conjunción de muchos énfasis: de la rudeza, simulación enfática del vigor; de la cursilería, simulación enfática de la elocuencia, del matonismo, énfasis del coraje. El compadre guapea con machacona insistencia porque necesita creer en sí mismo y afirmar su tambaleante yo en la reiteración de la balandronada. No tiene el sereno estilo del taita. Es más ornamental, menos misterioso. Se juega el pellejo si llega la ocasión pero prefiere el visteo a la pelea real y el relato de batallas entre malevos a las batallas mismas. Frente al guapo de otro barrio se agranda, pero ante el taita local, toruno e imperioso, se achica sin remedio.

El "compadrito" es un compadre en tono menor, un mozo de clavel en la oreja y de piropo vivaz, que camina como bailando tangos, que foguea su espuela en entreveros hasta que un día saca patente de guapo, al destronar a un compadre "diquero".

El "compadrón", finalmente, es un valiente de talabartería, el "as de cartón" del canto de Carlos Gardel, el "vivillo" disfrazado de malevo, el "esquifuso" (ruin) que domina los efectos atemorizantes de un lenguaje lesivo pero que hurta el cuerpo cuando lo convidan a seguir conversando con el puñal en la mano. Por el compadrón del reino linajudo de los guapos limita con la Corte de los Milagros del delito y la vagancia. Pero el compadrón es una caricatura, un ser aberrante que nada tiene que hacer en la familia de chulos y perdonavidas de todas las latitudes.

En los compadres está muy desarrollado el sentimiento tribial respecto a la comunidad y el endogámico respeto a las mujeres casaderas.

El arrabal tiene espíritu de cuerpo, es solidario en sus alegrías y dolores y no permite que a las "percantas" las afilen los de afuera. Silva Valdés, en su drama "Barrio Palermo", reconstrucción literaria de un novecientos que aún perdura nostálgicamente en la memoria de los montevideanos, ha captado bien este rasgo exclusivista.

Las muchachas orilleras no podían tener festejantes fuera del círculo mágico del arrabal porque las sanciones eran tremendas. En efecto, si un enamorado llegaba a un zaguán, los chiquilines, amartillados en las esquinas, lo curtían a insultos primero y a pedradas después. Si el galán recalcitrante se animaba a volver después del titeo y pedrea, aparecía entonces la patota de adolescentes, el segundo cinturón de virginidad, que no se andaba con chicas y le propinaba al pobre Romeo un "amasijo" en forma. Esa misma patota, resabio desfigurado de la montonera, dejará un día los estrechos límites del barrio y, excedida en sus funciones, cometerá salvajadas en otras zonas de la ciudad atacando al peatón indefenso o vejando a la mujer desamparada.

Por último, si el enamorado se animaba a "pararle el carro" a la patota, cosa que sólo los muy agalludos podrían hacer, entonces le tocaba el turno al "taita", que caminando con estudiada desgana, se acercaba al intruso para invitarlo a un duelo criollo, dignamente, sin muchas palabras, hasta con el respeto que todo varón le debe a otro de su laya.

Este esquema de la preservación de los elementos femeninos del arrabal nos ayuda a comprender que el guapo legítimo no era un patotero. La patota es un grupo de edad, como dirían los etnólogos, una colectividad de apren-

dices, una escuela de agravios al "botón" representante de la autoridad odiada, al "bachicha" inmigrante, al "bacán" de camisa de plancha. El guapo es un fruto maduro del árbol orillero, es un hombre que se corta solo, que en soledad provoca y que en soledad triunfa o muere.

El prurito individualista, el escozor egolátrico, fué, a su vez, el causante de los más famosos duelos de las orillas. Cada barrio tenía su "taita" y en el estrecho carromato de la gloria arrabalera sólo podía caber un conductor. Era inevitable entonces probar quien "era más". El dueño de una cancha salía una buena noche de copas y guitarras a buscar a su rival, rodeado de sus lugartenientes fieles, o se largaba solo, como un fantasma enloquecido, a tirar la taba del coraje en una guarida ajena. Otras veces, para otorgarle al duelo publicidad ostentosa, enviaba a unos compadres personeros que ataban con el taita del Bajo, de Tajos y Puñaladas, del Sur o de Belgrano — mentados barrios montevideanos o bonaerenses —, el día y el lugar de la pelea así como el tamaño del cuchillo a emplear en la misma.

Y cuando el día y el momento del duelo eran llegados, dos pequeños mundos contemplaban la coreografía sudorosa y mortal de los cuchilleros hasta que uno de ellos caía en el doble charco de su sangre y de la luz de un farol.

En el compadre confluyen las etnias del gaucho, del indio y del negro. Del gaucho recibe el coraje loco y el cuchillo cuerdo; el negro le aceita las bisagras para la sensual danza orillera y el indio le dona una cara y una sentimentalidad lampiñas que patrocinarán su nombre de "caralisa".

Estas tres sangres sostuvieron el pulso del compadre y las tres se agazapan tras su antropología física y su antropología cultural.

El ámbito donde floreció el malevaje fué el común asiento del pobrerío, de la gente cuartelera, de las "formayinas" de la Casa Mala y de los elementos antisociales de ínfima categoría. El contacto con el prostíbulo, al tiempo de crearle una mentalidad masculina particular, le otorgó una fuente de ingresos al desocupado señor de las esquinas. El cuartel más de una vez lo atrajo con sus dianas "runfleras". Y así el prístino tipo primitivo fué lentamente fermentando y cambiando su escala de valores.

El compadre puro, enemigo del trabajo, "escolasador" (jugador), ducho en el manejo de las "bremas" (naipes) y en el vareo de los gallos de riña, taciturno Agamenón de los boliches, eterno rondador y explotador de las mujeres, peleador por fantasía y pobre de solemnidad, con el tiempo se fué "abacanando", convirtiéndose en un "canflinflero a la gurda" (proxeneta de relumbrón), aprendiendo las malas artes del "chorro" y del "guitarrista".

Utilizado como guardaespaldas por los políticos y contratado como "marciano" en las elecciones, corrompido por la transformación del burdel criollo en lenocinio internacional, desvastado por el alcohol que siempre "escabió" (bebió) en abundancia y desnaturalizado por el "argot" lunfardesco, el arrogante guapo del 90 se convirtió en "capanga", en "cafisho", en "ciruja" (abreviatura de cirujano, extractor de desperdicios de los basureros, y vago por extensión) en "espiantador" (estafador), en "tintorero", (ladrón, porque el tintorero limpia la ropa...), en monedero falso. Pero cuando derivó hacia estos oficios dejó automáticamente de ser un compadre de cartel y de estampa, de vocación y de espíritu.

El compadre tenía ética ruda y una estética oprobiosa. Y estos ingratipos del mundo orillero son tristes caricaturas de su varonía implacable y de su garbo ornamental.



Cómo dan muerte a los lobos

por Lorenzo Batlle Berres

ES creencia general que las matanzas de lobos pueden efectuarse en cualquier día, en el momento en que los encargados de ellas lo deseen. Pero no es así.

Durante la faena, que dura algunos meses — desde que las crías no necesitan más de las madres, hasta que éstas comienzan a ponerse pesadas, o sea, en fecha cercana a la de la parición —, se realizan muy pocas matanzas.

Después de la época del celo, lobos y lobas quedan extenuados por el largo tiempo que han permanecido en la isla sin alimentarse — tanto como dura el celo — y al abandonar las costas lo hacen para efectuar largos recorridos y procurarse comida a fin de recuperar fuerzas. Como son muchos, los hombres que lo saben calculan su número en más de 100.000, no les es fácil procurarse pescado — que es lo que comen — y de ahí que en grupos muy numerosos — que llaman cardúmenes — permanezcan mucho tiempo en las aguas, sin regresar a la isla.

Lobos permanece, pues, durante muchos días, como desierto; sólo llegan a la costa los animales enfermos, los heridos, los que ya sienten el peso de los años; lobitos retrasados en su desarrollo o hembras nuevas en las que antes de tiempo se despierta el celo o deseo de amar, conquistadas por algún "peluca" soberbio de belleza, que como haciendo alarde de su poder la trae desde muy lejos bajo la aleta, disputándola a los machos que allá en las aguas intentan quitárselas.

Estas parejas trepan hasta lo alto de la isla, buscan alguna roca solitaria y en ella permanecen muchos días hasta que la hembra — cual si estos animales necesitasen olfatear la sangre para avivar sus pasiones — hiere al macho en el cuello; la sangre que sale de la herida empapa a la loba. Durante la noche — que es siempre la última que pasan juntos, pues vuelven al agua —, por espacio de muchas horas, a cortos intervalos, rompen el silencio, "horadan" las sombras rugidos que "enervan", gritos de dolor y de placer,

tal como si las lobas y los lobos, al crear nuevos seres, sintiesen revolotear en torno de ellos, las alas de luz que son la vida y las negras alas de la muerte...

Suele suceder también que la amenaza de tormentas lleve lobos a la isla pero generalmente no en número que merezca realizar matanzas; esperan entonces que suban más, que se amontonen muchos, pues durante la temporada sólo se puede "faenar" una sola vez en cada playa.

Don Manuel Rocha, director de las matanzas, nos ha prometido que antes de irnos hemos de ver el trabajo de los faeneros. Pero ya ha solicitado la lancha el Dr. Yelpo, llevamos muchos días en Lobos y tendremos que marcharnos.

Es necesario esperar a que soplen vientos del sur o del oeste y nos pasamos el día vigilando la "veleta" que señala siempre el Norte.

LOS PREPARATIVOS

Encontrándonos en el semáforo, mirando hacia el islote — donde hay muchos lobos — con un espléndido lente que nos los pone cerquita, como al alcance de las manos — vimos allá abajo revolotear espantadas las gaviotas: croá... croá... croá chillaban manteniéndose como suspendidas en el vacío las grandes alas desplegadas. —Anda don Manuel — nos dice el Jefe del Faro —. ¡Mire Ud. qué bichos más antipáticos! ¡Descubrirían en seguida a cualquiera que se atreviese a invadir la zona prohibida...!

Y, en efecto, vemos al viejo capataz marchar agazapado entre las grandes piedras, llegar a una alta roca e incorporándose lentamente, con mil precauciones, atisbar atento la costa. Luego, ponerse de nuevo en camino; desnivelaciones del terreno lo ocultan a nuestros ojos o nos lo muestran con su imponente capote cual general que estudia las posiciones del enemigo. Al ir hacia las habitaciones de don Pedro, el capataz de la "grasería" que todas las tardes nos invita a tomar "yuyos", como él llama al mate, vemos agrupados a los obreros alrededor de una gran piedra de afilar. Por turnos, van "asentando" el filo de grandes cuchillas de aguzada punta; la piedra despide millares de chispas. Parecen todos muy alegres y se dan broma sobre las aventuras que correrán al día siguiente.

Mañana, pues, tendremos matanzas.

Nos ha sido casi imposible conciliar el sueño; por culpa nuestra — siempre empeñados en enterarte de todo, lector.

Habrá una verdadera masacre. Soñamos que todos los lobos de la isla, en unas largas filas, alineados los "pelucas", las ballas, los "pelucones" y "bayungos", nos increpaban nuestra maldad. Que después se colocaban las aletas en la punta de los "hocicos", daban grandes saltos, se arrojaban al río y desde allá, flotando en las aguas, nos mostraban las rojas gargantas riendo a carcajadas.

El primer rayo de sol que se cuela todas las mañanas por la ventana nos despertó. ¡Diablos! ¿No sería ya demasiado tarde? Con toda prisa nos vestimos. Afuera, todo quieto, todo tranquilo, las aguas tan azules que dan ganas de sumergirse en ellas.

Sólo allá en las habitaciones de los obreros, gran movimiento; se preparan para la batalla. Don Manuel, como buen general en jefe, en el que todos confían, anda de un lado a otro, vigilando, adoptando disposiciones que los demás cumplen; no lleva el famoso capote, "el jockey", ¡oh sorpresa!, con la visera bien sobre los ojos.

Don Pedro, que aún está rengo, que tiene severa prohibición médica de intervenir por ahora en estos líos, limpia escrupulosamente un largo palo, que dormía en un rincón desde la pasada faena. ¡No tendría mayores cuidados con su escopeta el más famoso cazador!

Estando ya el sol muy alto, don Manuel ordena: "Bueno, muchachos, prepárense para marchar". Corremos en busca de la máquina fotográfica. De regreso encontramos a *los* obreros que, precedidos por el capataz, en fila india, vienen subiendo la cuesta que separa el faro de la playa. Desde lo alto vemos a cada uno con los fuertes palos al hombro como llevan los soldados las armas de fuego. ¡Qué fachas! ¡Pobres lobos! Visten todos "uniformes de guerra": sacos rotos, con grandes jirones en las mangas por los que asoman los brazos fuertes capaces de manejar los palos con terrible violencia; pantalones que dejan al descubierto las "huesudas" rodillas, los muslos tan vigoro*sos que se diría van a estallar bajo la* presión de la piel; las camisas sin botones, rotas también, al aire los pechos velludos, amplios, tostados por el sol y las aguas.

Sacadas las fotografías, de nuevo en fila, de a uno, reinician la marcha. El Dr. Yelpo y nosotros a la zaga de la columna.

Don Manuel es el guía. Sus piernas, ya achacosas, han recobrado de pronto las fuerzas de sus mejores años; trepa sobre las rocas; se despeña con agilidad de gato desde respetables alturas; de pronto *se agazapa, "camina" sobre* las rodillas, de nuevo se yergue, salta, brinca sobre las enormes piedras, lanza un sordo juramento, porque las centeras de las gaviotas alzan el vuelo escandalizando: croá... croá... y queda un instante inmóvil casi pegado al duro suelo. Ni una vez mira hacia atrás ni da órdenes, ni parece preocuparle la presencia de los demás. Es que sabe que todos lo siguen, que saltan cuando él salta, que también se agazapan, que ahora que parece querer meterse "dentro" de la roca, los otros lo imitan.

Hay un gran "peluca" trepado a una piedra; tenemos que pasar casi rozándolo. Parece alarmado, se "sienta", gira el larguísimo cuello con movimientos de gusano. Sus ojos miopes, como velados por la niebla recogida allá en el río, se esfuerzan en descubrirnos; se diría ahora que va a escapar, que irá a advertir *del* peligro a *los* demás compañeros, pero no se decide, parece como fascinado, de nuevo nos buscan sus ojos sin luz. Cuando nos llega el turno de pasar bajo él sopla como un caballo asustado; tibio vapor se nos cuela por el cuello del sobretodo, recorriéndonos la espalda.

LA ESCENA DANTESCA

Hemos llegado a una parte de la isla donde el terreno forma como una amplia zanja. Don Manuel ordena a la gente que se prepare. Todos se quitan *los* tamangos, *las botas* que *les* cubren los pies, para que conserven calor y se calzan zapatillas, con las que podrán correr seguros sobre las resbaladizas rocas. Se sujetan bien los cintos que sostienen las grandes cuchillas y las "chairas". Don Manuel va llamando uno por uno: ¡Valdivia!... ¡Cairo!... ¡Clavijo!... Acuden al llamado y por orden los coloca en fila; los más hábiles primero, pues deberán dirigir las "maniobras". A Valdivia le corresponde el puesto de honor. El capataz los arenga: —¡Bueno, muchachos, mano *firme y pulso sereno, pues no quiero* lástimas! Nada de andar cuerpeando los lobos, cada uno en su puesto sin ceder. Así debe ser el trabajo. Iremos a la "Encantada". ¡Ud., Valdivia, se corre hasta aquella roca y cuando yo dé aviso se descuelgan a la playa y a menear palo! Atención, pues, y que no los vea andar aflojando.

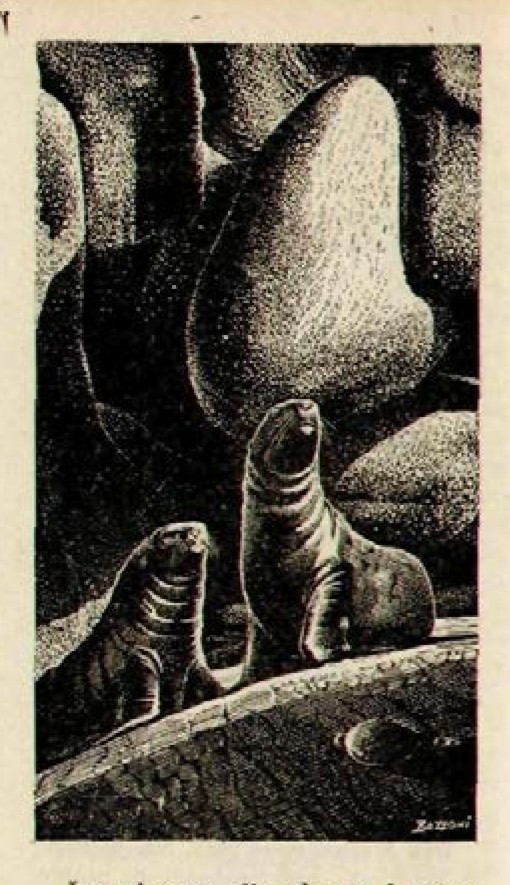
De nuevo en marcha. Llegamos hasta unos 50 metros de la playa. A tientas, agazapados, ascienden todos a una altísima roca; descansando en el borde de ella, un grupo de lobos. Don Manuel *avanza con el vientre pegado al* suelo; los demás le siguen. Es necesario llegar junto a los lobos para despeñarse luego por una estrecha sendita

que las aguas formaron en la inmensa piedra. Con solo estirar el brazo, cogería don Manuel por los bigotes a un hermoso "peluca", pero si tal hiciera alarmaría a los otros. Los lobos se agrupan, se apretujan, alargan los pescuezos como el caracol que sale y sale y sale de la cáscara. Fijan los inexpresivos ojos en el grupo de hombres que no distinguen y como los perros — cuando están por enojarse — rezongan con tonos muy profundos: guaaa... guaaa... guaaa.

De pronto, Valdivia, obedeciendo a una orden del capataz, se incorpora y con el palo en alto, parte a toda carrera hacia la playa, por la estrecha sendita... Cairo le sigue a escasísima distancia; luego Clavijo, después otro, otro y otro hasta desaparecer todos. Se colocan en fila, allá abajo, como formando una barrera entre las aguas y el sitio en que descansan los lobos.

La "Encantada", o sea el paraje en que va a realizarse la matanza, queda allá abajo; como a unos cuatro metros de altura está la roca desde la cual observamos todo. Las aguas, pacientes, constantemente, durante muchos siglos, han ido gastando la enorme roca que es la isla. El terreno desciende hacia el río formando como un inmenso cajón, con paredes y suelo de piedra.

Uno de los lobos — de los que se encontraban casi juntos a nosotros — da un terrible aullido de alarma y se arroja al agua. No se ha extinguido el eco de "aquel grito", cuando se diría que las piedras, allá en lo hondo del *cajón, comienzan a moverse,* se incorporan como transformadas de pronto en seres animados; son los lobos que cuando descansan, por el color y las formas, se confunden con las piedras. Al principio se "sacuden" embotados por el sueño, pero un gran "peluca", abriendo mucho la bocaza, repite el aullido. Otro, otro y otro más lo imitan. *Como un trágico coro,* mostrando al cielo azul las rojas gargantas, aullan ahóra todos.



Los obreros, alineados en la costa, enarbolan los palos y a voz en cuello prorrumpen en ruidosas exclamaciones, en gritos inarticulados, que concluyen por confundirse con los de las *bestias. Se apretujan éstas, corren en* diversas direcciones hasta que atinan a dirigirse hacia el río. Pero allí esperan los hombres con los palos en alto. Rugiendo, las enormes bocazas muy abiertas, recogidos los hocicos que dejan libres los agudos dientes, pasando unos sobre otros, arrancando los que están arriba, la piel de los que quedan *bajo ellos, quieren todos alcanzar el* río. Los palos en alto, caen. Como un ruido de cráneos que estallan, de huesos destrozados, llega hasta nosotros. Los animales ciegos intentan detenerse, algunos ya gravemente heridos, forman con sus cuerpos verdaderas mu-

rallas que ponen en salvo las piernas de los *"faeneros"*. *Un segundo de tregua*, pero los lobos que forman atrás, empujan a los que están delante y de nuevo los palos se alzan y de nuevo caen y más ruidos de cráneos que estallan y una espantosa confusión de hombres y bestias; rugiendo igual los unos que los otros, cubiertos unos y otros — hombres y lobos — de la sangre que pone ya grandes manchas rojas en el suelo de oro. Las bestias se enfurecen, no saben quiénes las atacan, algunas muerden las piedras; dos enormes "pelucas", las bocas muy abiertas, se toman en feroz riña; las mandíbulas hacen presa de las mandíbulas del adversario, se desgarran los hocicos, las lenguas, hasta que ahogados por la sangre se separan aturdidos y quedan frente a frente arrojando grandes vómitos que enrojecen las rocas.

¡Don Manuel no está ya junto a nosotros: enardecido por el recuerdo de mil batallas como ésta, creyendo en peligro a sus compañeros, le vimos despeñarse de la alta roca blandiendo el grueso palo y allá anda también machacando cráneos!

Por fin ceden los lobos. ¿Cuánto tiempo duró la lucha? No sabríamos precisarlo: ¡una eternidad! Los pobres vencidos, dando grandes tumbos, levantándose para caer de nuevo, jadeantes, extenuados, corren todos hacia lo alto de la isla, perseguidos como ovejas, por dos obreros. De trecho en trecho, no pudiendo ya más, se echa uno sobre las piedras; parece resuelto a dejarse matar, que prefiriese la muerte a una marcha así, pero llega el hombre, descarga el palo sobre sus pobres ancas doloridas y el lobo sigue andando machucándose el hocico que apoya en el suelo cuando tropieza, dejando jirones de la piel en las agudas piedras del camino. Así los llevan hasta encerrarlos en el corral...

NUEVO SUPLICIO

¡Poseen los lobos increíble vitalidad; el palo no los mata; deshechos los cráneos, horriblemente heridos, viven aún!

Los obreros se aprestan ahora, tras breve descanso, a terminar la tarea, para después proseguirla con los que aguardan en el corral. Se dividen en tres grupos: unos con las grandes cuchillas — que "asientan" continuamente *en las "chairas"* — van quitando el cuero a los caídos; los ayudan otros que sostienen largos palos con fuertes ganchos sujetos en un extremo, los que clavan en las aletas de los lobos *para evitar sus estertores* y ponerlos con el vientre hacia arriba; el tercer grupo se mantiene con las "armas" prontas para atacar a los que reaccionan.

Un hombre hunde la afilada cuchilla en el pecho de una loba; sólo queda afuera el mango empuñado por la fuerte mano ensangrentada.

La ancha hoja se revuelve buscando *el corazón, troncha las venas y cuando* por la horrible herida salta a chorros la sangre que empapa al hombre, la cuchilla rasga el vientre. La loba se agita, forcejea, tratando de librar la *aleta, cual si quisiese con ella resguardar* su pobre vientre y al aullar de dolor, como impulsada desde adentro, las entrañas palpitantes aún, el hígado partido en dos por la feroz cuchillada *se derraman sobre la arena dorada*. En un instante queda la pobre bestia ciega, sin cuero, todo el cuerpo — menos el cuello y la cabeza que conserva la hermosa piel — como transformada *en una enorme llaga. Los ojos sin luz* se revuelven enloquecidos, dentro de las órbitas; luego se diría que el rumor de las aguas azules, que mueren en la playa, llega hasta ella; trata de incorporarse, pero resbala la aleta al apoyarla en sus propias entrañas y

echándose de nuevo en el suelo aulla... aulla... aulla...

Otro obrero se dirige también a ultimar una loba; pero al aproximarse a ella el pobre animal se incorpora enseñando los agudos dientes, dispuesto a defenderse. Un palo feroz le destroza el cráneo. Un ojo le asoma fuera de la órbita y cae de hocicos. El gancho hace presa de la aleta, pone de lomos a la loba y la horrible cuchilla rasga el suave vientre. Se vuelcan las entrañas en la arena y a través de una como bolsa, que el arma ha abierto, asoma la cabeza de un lobito...

Sólo dos o tres quedan aún con cuero. Entre ellas un gran "peluca" que esconde debajo suyo una lobita. Aturdido aún por los golpes se va incorporando lentamente hasta erguir el imponente "busto". Dos finos hilos de *sangre, corren por los agujeros de* las narices.

El obrero se escupe las manos, tantea el extremo del palo, lo aferra bien, lo levanta llevándolo hasta las espaldas y haciéndolo describir un gran círculo, lo deja caer brutalmente sobre la cabeza del lobo. El choque es terrible; casi rozándonos "pasa" un ojo que va a estrellarse contra una piedra. El animal dobla las aletas como un hombre que cayese de rodillas y lanzando terribles rugidos de dolor e ira, atrae más hacia su vientre a la loba, intentando resguardarla de tan terrible castigo.

Después con enorme esfuerzo, cual si le pesase como una montaña la pobre cabeza, comienza a erguirse lentamente, como dislocado el espléndido cogote, esforzándose en disipar la "niebla" que pone como un velo en su único ojo.

Uno de los trabajadores trata de introducirle el gancho en la boca, pero el lobo apresa entre sus quijadas el palo, se lo arrebata, sacude la fuerte cabeza y con violencia increíble arroja el gancho a muchos metros de distancia. Traen otro, lo meten en la gran boca abierta y tira rápidamente el hombre hacia sí.

La aguda punta atraviesa la quijada. Dos hombres sujetan el extremo del gancho.

El obrero se escupe de nuevo las manos, tantea el palo, lo levanta, lo lleva casi hasta las espaldas y haciéndolo girar rápidamente lo descarga en la cabeza del lobo. Nuevo crujido de huesos que estallan y el otro ojo que salta de la órbita. Al caer de hocicos el lobo, hace arrodillar a los dos hombres que sujetan el gancho.

Mucho tiempo permanece el pobre animal resoplando. Las narices hundidas en la arena, estremeciéndonos con sus aullidos de dolor.

Luego busca con la *aleta* a la *loba*, la estrecha, comienza a incorporar el robusto torso por última vez; el cuerpo se le balancea como el de un borracho. Pero se va *irguiendo, irguiendo*, hasta elevar al cielo las órbitas que son dos sangrientos agujeros, como mostrándolas a Dios. Lo agita una violenta sacudida, abre enormemente la boca y arroja un gran vómito de sangre que da en el pecho del obrero.

La muerte, como una diosa compasiva, cierra los pesados párpados sobre las órbitas como negras llagas.

Los obreros, rojas las caras, los brazos, la ropa, descansan un instante sobre la piedra. Calculan — según el número de víctimas — el pan que han de llevar a sus hijos.

Las aguas azules, que llegan a la playa, a las rocas, que van depositando en ellas blancos copos de espuma, comienzan también a teñirse de rojo.

Los otros lobos, allá en el corral, llenan la isla de extraños ruidos: tristes, lúgubremente, aullan... aullan... aullan...

Obtención de cremas para elaboración de manteca

por el Ing. Agr. H. P. TOMEO IBARRA

ES conveniente que el productor obtenga buena crema para la elaboración de manteca, ya que sabemos técnicamente y la experiencia lo ha demostrado, que sólo es posible producir manteca de alta calidad y de larga conservación, si la materia prima empleada, en este caso la crema, reúne las condiciones necesarias para una correcta elaboración.

No es posible en ninguna industria, y en la industria mantequera menos, obtener un buen producto en base a una mala materia prima.

La crema mala no es apta para una elaboración correcta y aunque la crema defectuosa puede ser corregida, el producto resultante no tendrá la misma calidad que el obtenido con una buena crema, ni tampoco la misma conservación. Además, el elaborador sabe que la industrialización de esa crema acrecienta su costo de elaboración y merma su período de conservación, no estando por lo tanto dispuesto a pagar buenos precios por esa materia prima. Pero cuando la crema es correctamente obtenida, perfectamente conservada y transportada, puede y debe cotizarse con precios que premien esta preocupación.

El Código de la Leche, promulgado por el Municipio de Montevideo en enero de 1954, dice en la parte de cremas:

"Art. 76. — Los tambos productores de crema estarán sujetos a las mismas condiciones constructivas y de funcionamiento impuestos a los establecimientos productores de leche para pasteurizar".

En el Art. 65 se establecen las exigencias a que se refiere el artículo anterior, las que no son otras que las siempre preconizadas para la obtención de una leche en forma higiénica.

En los Arts. 137 y 138 se indica cómo debe hacerse el transporte y cuidado de la leche o crema hasta el momento del embarque y finalmente en el Art. 198 se establece la definición de crema y las siguientes exigencias mínimas: grasa butirométrica de 35 a 40 %. Acidez máxima, calculada en ácido láctico 0,60 %.

Hacemos notar que una manteca elaborada con buenas cremas tiene buenos caracteres organolépticos, sobre todo sabor y aroma, los cuales el consumidor estima en mucho en los países buenos consumidores de manteca los que establecen puntaje preferencial a esos caracteres.

Así en Inglaterra se clasifican las mantecas de acuerdo a la siguiente escala:

Sabor aroma	50	puntos
Textura	25	"
Color	5	"
Salado	10	"
Presentación	10	"

Como se aprecia, el 50 % del puntaje se atribuye al sabor-aroma.

Veamos lo que ocurre en otros países:

Estados Unidos	45	puntos
Canadá	45	"
Australia	50	"
Nueva Zelandia	50	"
Irlanda	60	"

O sea que en todos casi la mitad del puntaje y en Irlanda el 60 % de los puntos se los asignan a los caracteres organolépticos aroma-sabor, los que lógicamente están en razón directa de la

calidad de la crema empleada en la elaboración.

Si bien la crema no constituye para los microorganismos un caldo de cultivo tan ideal como la leche, debido a su alto % en grasa, posee no obstante todos los elementos nutritivos que aseguran su vida y proliferación, razón por la cual hay que evitar por todos los medios posibles la contaminación de la leche y por ende de la crema.

COMO EVITAR LA CONTAMINACION

La crema es un derivado directo de la leche, por lo cual, según sean los cuidados que se tengan en la obtención de la leche, así será el estado sanitario de la crema.

Atento a esto, el primer punto a tener en cuenta cuando se desea obtener una crema buena, es la observancia de los preceptos estipulados para un ordeñe higiénico. Para tal fin podemos esbozar, ligeramente los factores que entran en juego:

El hombre. — Es el factor fundamental de la explotación y del cual dependen directa o indirectamente la obtención de un buen producto.

En este caso debe tenerse presente en primer lugar la salud. No puede actuar en contacto directo con un producto alimenticio quien tenga una enfermedad trasmisible o quien esté en contacto asiduo con personas que padezcan enfermedades contagiosas pues puede servir de vehiculizador de los gérmenes patógenos.

Es también digno de mencionar el estado de sus ropas en cuanto a higiene se refiere. Es conveniente el uso de ropas perfectamente limpias diariamente, para evitar fuentes de contaminación. Podría ser práctico el uso de un guardapolvo, un overoll o un gran delantal que al tiempo que preserva las ropas corrientes, puede fácilmente higienizarse todos los días. Nunca efectuar el ordeñe sin tener la cabeza cubierta.

El trabajo del ordeñador es un trabajo sucio, pero esto no es razón para que se practique en condiciones que agraven la pureza del producto obtenido.

Por último, y esto repercute en lo anteriormente dicho, la higiene personal es de fundamental importancia. Conviene realizar el trabajo con los brazos al descubierto hasta el codo, en consecuencia antes de iniciar el ordeñe, si es posible de cada animal, efectuarse un buen lavado de manos y brazos. Además tener las *uñas cortas y limpias. Téngase* presente que en la suciedad albergada en la uña se han determinado porcentajes microbianos de 40.000.000 de bacterias por centímetro cúbico.

La experiencia ha demostrado que la higiene personal en este trabajo ayuda a restar muchos miles de microorganismos por centímetro cúbico.

La vaca. — En primer lugar debe tenerse en cuenta el estado sanitario del animal en general y luego en particular los casos de enfermedades de la ubre que en determinados momentos pueden ser fuente de elevadas contaminaciones.

Debe observarse así mismo una buena higiene del animal, lavado, pelo corto en sus flancos posteriores, rasqueteado antes del ordeñe (para desprender pelos y suciedades que al moverse el animal irán a parar al balde de ordeñe) sujetado de la cola, por las mismas razones antes expuestas. Es de buena práctica lavar ubre y pezones antes de iniciar el trabajo, pero al mismo tiempo secándolas perfectamente, para evitar que el agua corra dentro del balde, junto con la leche.

Al iniciar el ordeñe tener la precaución de observar el color de la leche, por si elimina sangre y siempre tirar los dos primeros chorros de cada pezón, que son los más contaminados.

En experiencias realizadas, se ha

comprobado que el ordeñe realizado con ubres sucias ha dado leches que dosan hasta 23.000 bacterias por cc., en tanto que tomando las precauciones apuntadas se ha conseguido reducir a 2.000 bacterias por cc.

Conviene que el animal esté descansado y bien alimentado, y por sobre todo tener en cuenta el tipo de alimento suministrado, ya que los trastornos intestinales producidos por alimentos fermentados o por el pasaje de una alimentación seca a verde, producen diarreas, que aumentan la fuente de contaminación.

Por otra parte, cuando se dan alimentos ensilados, fermentados o residuos de industria, pueden aparecer en la leche gustos anormales o también olores anormales, que pasarán fácilmente a la crema. Cuando es necesario administrar estos alimentos conviene darlos en seguida del ordeñe, con lo cual se consigue que los gustos y aromas se eliminen antes del ordeñe siguiente.

El medio ambiente. — Es fundamental que el ordeñe se practique bajo techo y si es posible en galpón cerrado o semi cerrado. El ordeñe a campo da oportunidad a reiteradas infecciones en la leche, ya sea por el polvo que vuela con el viento o en los días de lluvia el agua que chorrea de los flancos de la vaca y que irá al balde de ordeñe.

Estudiar la forma de tener un galpón que concilie lo práctico, lo económico y lo higiénico.

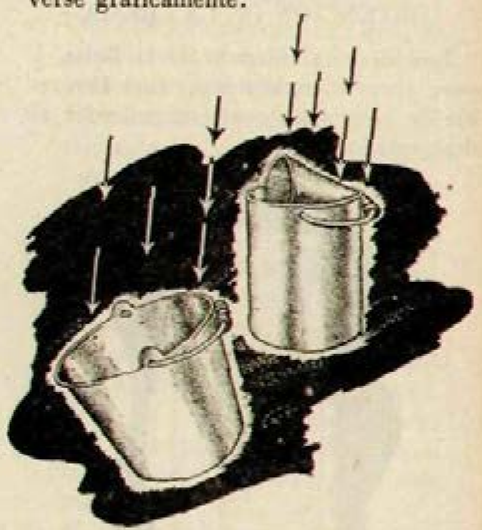
Evitar en toda forma posible la presencia de moscas, combatiéndolas con el empleo de insecticidas y colocando rejillas en las ventanas.

Al mismo tiempo tener en cuenta los alrededores del tambo, que no representen un permanente foco de pululación de moscas.

Utiles. — En los útiles que se usan a diario, si no se observa una escrupulosa higiene, podemos encontrar la frecuente causa de altos tenores microbianos dosificados en la leche, que a diario pasan o permanecen en ellos.

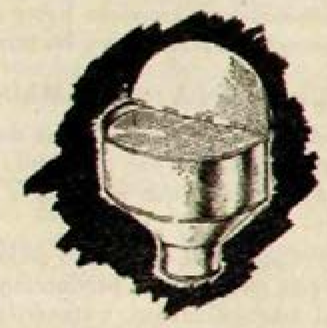
Conviene realizar su higienización inmediata a la terminación del trabajo, lo cual evita su aumento y facilita el trabajo.

Es recomendable el uso de baldes de boca reducida y el empleo de banquitos para el ordeñador. La contaminación es siempre mucho mayor en los baldes totalmente descubiertos lo que puede verse gráficamente:



Esquema demostrando cómo protege la tapa de las impurezas que caen del animal o del ambiente.

A medida que se efectúa el ordeñe, conviene hacer el filtrado de la leche, aprovechando su temperatura, que facilita este trabajo. Debe efectuarse sobre



Filtro al que se le ha adoptado tapa.

filtro de algodón que retiene mejor las impurezas y al mismo tiempo la atenta observación del filtro empleado dará una pauta de la limpieza con que se efectúa el trabajo.

Una vez lavados los útiles, es de buen orden, conservarlos en un lugar limpio, fresco y al abrigo de la tierra. Todos los útiles pueden quedar destapados, de preferencia boca a bajo sobre una rejilla limpia.

OBTENCION DE LA CREMA

Inmediato al filtrado de la leche, y para aprovechar la temperatura favorable de la misma, conviene proceder al descremado.



Recipiente estañado propio para contener crema.

En esta operación usamos máquinas y en consecuencia conviene hacer algunas anotaciones referentes a las mismas.

ELECCION DE LA DESCREMADORA

Al efectuar la compra de una descremadora debemos tener en cuenta una serie de factores, que pasamos a enumerar:

1. — Capacidad de trabajo de la máquina con relación a la producción diaria del establecimiento, tratando en lo posible de que el rendimiento de la misma sea mayor que la necesidad en el momento de la compra, con lo cual se consigue efectuar el trabajo en menor tiempo y se contempla la posibilidad de aumento de producción.

2. — Preferir siempre marcas conocidas en plaza, lo cual nos asegura la provisión permanente de repuestos.

3. — Tener muy en cuenta la eficacia de trabajo de la máquina y conviene recordar lo siguiente: una descremadora a mano, que trabaja con eficiencia, no debe dejar en la leche descremada más de 0,15 a 0,20 % de grasa. Si fuera accionada mecánicamente, el residuo graso en la leche descremada no debe pasar de 0,05 a 0,1 %.

4. — Desde luego debe tenerse en cuenta la parte económica, y en este punto hay que balancear, frente a los precios las buenas condiciones de la unidad y muy especialmente la solvencia de la marca a adquirir.

5. — Si se trata de una máquina accionada mecánicamente, tener presente el gasto de energía. Téngase presente que una máquina de 300 lts. por hora no necesita más de 3/4 de HP y si es de 1.000 lts. por hora le es suficiente con 1 y 1/2 HP.

6. — Observar que sea fácil de instalar y fácil de higienizar.

7. — Que el tambor sea fácilmente equilibrado y no pierda con frecuencia su posición de trabajo.

8. — Se debe preferir que los platillos vayan colocados en cualquier orden.

9. — Conviene que el número de platillos no sea muy elevado, siempre que su reducción no insida en forma desfavorable en el rendimiento de la máquina.

10. — Es importante que el material de los platillos sea fuerte, no oxidable y que no tengan contrapesos inferiores soldados, que fácilmente con el uso se desprenden, o se oxidan.

11. — El tambor debe tener un buen

espacio para acumular el limo, en caso contrario estamos expuestos a frecuentes entorpecimientos y a descenso del rendimiento de la máquina.

12. — Observar que los bordes de los platillos sean reforzados, evitando así su fácil deformación.

13. — Conviene que el tanque alimentador sea de ángulos redondeados y su borde superior curvado hacia adentro, de manera que al alimentarla impida en parte el salpicado exterior.

14. — El sistema de lubricación debe ser sencillo y eficaz, siendo muy conveniente la lubricación por salpicado. Además debe observarse la existencia de nivel o indicador de presencia de lubricante.

15. — Los órganos de trasmisión del movimiento deben ser de material fuerte.

INSTALACION DE LA DECREMADORA

El local donde se instale la máquina debe estar totalmente separado del tambo. La crema con más facilidad que la leche, toma los malos olores del ambiente, lo cual se ve facilitado en este caso por la temperatura de descreme.

Por otra parte el local destinado a la máquina no puede servir de depósito de ninguna sustancia que produzca olores fuertes.

Puede ser empleado con este fin el cuarto que se destina a enfriado de la leche, ya que el local destinado a descreme debe ser de las mismas características que el cuarto de enfriado: pisos lisos, paredes revestidas de material impermeable hasta un metro cincuenta de altura, puertas y ventanas protegidas con alambre contra las moscas, etc. Además el techo debe tener un cielo raso que lo proteja y aisle. Desde luego contar con espacio para realizar el trabajo con comodidad.

Cuando la instalación se haga con un motor propulsor, éste debe estar fuera del cuarto de la descremadora.

Si se dispusiera de equipo para enfriar y conservar la crema, puede estar instalado en el mismo lugar. En caso de enfriarse a agua, debe tenerse una pileta con capacidad para la totalidad de los tarros y con una altura suficiente como para que los tarros queden sumergidos hasta el cuello.

Al instalar la máquina conviene tomar las siguientes precauciones:

a) Que esté sólidamente instalada, fijándola sobre material que impida sus vibraciones.

b) En caso de máquinas de alto rendimiento, accionadas mecánicamente, conviene colocar aislantes de goma que amortigüen más las vibraciones.

c) En ambos casos deben estar perfectamente niveladas, ya que de no ser así sufrirá un desgaste prematuro, al mismo tiempo que realiza un trabajo deficiente, dejando grasa en demasía en la leche descremada. Se ha comprobado en estos casos hasta un 0,17 % de grasa.

d) No mover la máquina hasta dos o tres días de instalada para asegurarse que ha fraguado bien la base.

e) El pie que sostiene la máquina debe ser de fácil higienización.

MARCHA DE LA DESCREMADORA

Antes de iniciar el trabajo, sobre todo si recién se ha instalado precaverse de la lubricación, observando el nivel o la aceitera.

Siempre iniciar el trabajo moviendo lentamente la máquina, hasta tener la seguridad de que no hay anormalidades. Cualquier anormalidad que se note, detener el trabajo y observar la máquina.

Nunca arrancar o parar de golpe la centrífuga.

Al iniciar el trabajo, conviene pasar primero agua caliente, con lo cual al mismo tiempo que hacemos un enjuagado de los órganos de la máquina, le damos un poco de temperatura, sobre todo en invierno, en que de lo contrario la primera leche introducida bajará su *temperatura y en consecuencia el rendimiento* será menor.

Nunca dejar entrar la leche al bolo hasta tener la máquina en régimen de trabajo.

Mantener constante la velocidad de trabajo. Téngase presente que las *oscilaciones perjudican el rendimiento.* En experiencias realizadas a este respecto se ha comprobado que: cuando la velocidad se ha mantenido constante, la máquina descremó con un 54 % de grasa en la crema. Si se bajaba la velocidad a 45 rev. por minuto, la crema dosifi*caba sólo un 26 % y cuando el trabajo* se hacía con oscilaciones de velocidad, en más o en menos, se constató un tenor de 44 % de grasa.

Puede constatar esta velocidad, en las máquinas a mano, contando las vueltas de la manivela. Cuando se trata de má*quinas movidas mecánicamente,* se pueden emplear velocímetros o girómetros.

Durante el trabajo, conviene cada hora detener la máquina y limpiar el bolo, ya que las impurezas acumuladas hacen mermar el rendimiento de la máquina en porcentajes que oscilan entre 10 y 20 % de grasa.

Terminado el trabajo pasar inmediatamente agua caliente, para arrastrar los últimos restos de crema y dar así mismo una primera enjuagada al bolo. *Nunca dejar la máquina sucia,* lo que además de constituir un foco de infección, es un peligro para la conservación de los órganos vitales de la máquina, pues la acidificación de la crema ataca los platillos del bolo. Por lo tanto, desarmar, higienizar a fondo y esterilizar *con un chorro de vapor,* que al mismo tiempo facilita el secado rápido de los platillos. No debe en ningún caso emplearse paños para secarlos. Y una última recomendación, dejar los platillos extendidos separados, (cada máquina trae un soporte al efecto), todo desarmado hasta el momento de utilizarse nuevamente, y desde luego en lugar *limpio, al abrigo de polvo.*

ALGUNOS INCONVENIENTES QUE PUEDEN PRESENTARSE

1. — El *tambor oscila, lo cual puede* deberse 1) a una mala nivelación de la máquina, 2) a que el árbol de la máquina no está bien colocado ó 3) que el tambor está mal montado. Es más frecuente en las máquinas de tambor suspendido y se debe a que las cuerdas *están poco tensas.*

2. — Se observa pérdidas de leche, lo cual puede deberse a que el bolo está mal armado o a que el anillo de goma no ajusta bien, está reseco o roto.

3. — Vibración de la máquina, debido a que se ha desnivelado o se han aflojado sus tornillos de sostén.

4. — La desnatadora está dura, lo cual puede deberse: 1) a suciedades en la trasmisión, 2) a falta de aceite, 3) a que el aceite está sucio, o es de mala calidad ó 4) la entrada de agua, oxida*ción de los engranajes.*

5. — Salida desproporcionada de leche o de crema, lo cual se debe: 1) a que el orificio de salida de la leche o de la crema se ha obstruido ó 2) a que el tornillo regulador se ha movido.

CONTRALOR DEL DESCREMADO

Debe tenerse la precaución de controlar el trabajo, haciendo análisis periódicos de la leche descremada, una vez al día en pequeñas industrias, pero en las grandes industrias conviene repetir el control. Téngase presente que una pérdida indebida de 0.1 % repre-

senta 1 kgr. de grasa butirométrica cada 1000 lts. de leche.

Otro control necesario es el de limpiar cada hora de marcha el limo de la descremadora.

Si a pesar de estar bien los controles, la pérdida de grasa excede de lo normal, conviene reducir la entrada de leche.

FACTORES A TENERSE EN CUENTA PARA TENER UN BUEN RENDIMIENTO

1. - Velocidad de la centrífuga

El movimiento del tambor genera la fuerza centrífuga que provoca la separación de la materia grasa de la leche. A mayor velocidad más fuerza centrífuga y por tanto mejor separación, pero cada máquina tiene su velocidad de trabajo normal, que debe respetarse. Esta velocidad oscila entre 45 a 60 rev. por minuto y depende del diámetro del tambor. Por otra parte ya hemos expresado la conveniencia de mantener constante la velocidad de trabajo.

2. - Alimentación de leche

Cada máquina tiene un rendimiento eficaz a condición de que su alimentación sea normal y constante.

Si se aumenta la entrada de leche, disminuye la eficacia de la máquina, pues la leche pasa rápidamente por el tambor y la fuerza centrífuga no actúa eficazmente, por falta de equilibrio en la relación: cantidad a tiempo.

El resultado es que se obtiene una crema con menor concentración y una pérdida mayor de grasa en la leche descremada.

Si por el contrario, la leche entra con lentitud, la máquina trabaja con más eficacia, pero se alarga el tiempo del descremado. Aumenta en algo la concentración de la crema, pero no disminuye la pérdida en la leche descremada.

La entrada normal de leche se controla por un flotador que permite una entrada regular y constante.

En otras máquinas la entrada es proporcional a la velocidad, pues el bolo provoca una succión variable con dicha velocidad.

Debe tenerse en cuenta que esta entrada es también influenciada por la carga del tanque alimentador, de ahí que convenga mantenerlo en un nivel constante.

3. - Influencia de la temperatura

Para efectuar un buen trabajo, la temperatura de la leche debe estar próxima a la temperatura de ordeñe.

Esta temperatura tiene influencia sobre la cantidad de crema a obtener y sobre su concentración en grasa butirométrica.

No conviene trabajar a temperaturas inferiores a 30 grados. Experiencias realizadas en la industria nos dan las siguientes cifras correlacionadas:

A 32 grados, la pérdida de grasa en la leche descremada es de 0,022 %.

A 24 grados, la pérdida de grasa en la leche descremada es de 0,051 %.

A 15 grados, la pérdida de grasa en la leche descremada es de 0,120 %.

Aumentando la temperatura, aumenta la fluidez de la grasa y se hace más fácil su separación de los otros componentes de la leche.

Lo más práctico es ir descremando a medida que se efectúa el ordeñe, aprovechando así su buena temperatura; de no ser así la leche pierde calor y luego es necesario efectuar un calentamiento previo al descremado.

Otro inconveniente que se presenta cuando la temperatura es inferior a 22 grados, es que el bolo tiende a taparse, sobre todo en invierno, razón por la cual, se aconseja en esta estación, pasar agua por el bolo antes de iniciar el trabajo.

Cuando es necesario calentar la leche,

evitar el hacerlo a fuego directo, ya que en contacto directo, con las superficies calentadas, puede darle un gusto a cocido. Conviene hacerlo a vapor, utilizando en la industria un precalentador. En la granja se puede obviar el inconveniente haciéndolo a baño de María.

Una manera práctica sería el empleo del tanque de doble fondo recomendado en nuestro trabajo "*como esterilizar los útiles del tambo*" en el cual se colocan los tarros sumergidos en agua que les llegue hasta el cuello y al mismo tiempo se procede, con un agitador, a remover la leche para facilitar la distribución de su temperatura.

Nunca debe emplearse vapor introducido en la crema, porque aparte de aumentar la cantidad a descremar, aporta a la leche una serie de impurezas.

4. - *Concentración de la crema*

La concentración se regula por medio del tornillo regulador de la descremadora. En general la máquina trabaja eficientemente entre 18 y 50 % de concentración, sobre todo si el tambor es chico.

Si se desea tener cremas con más del 50 %, en caso de máquinas de tambor chico, corremos el riesgo de que se tape el tambor.

En primavera y verano, épocas en que la leche baja su porcentaje en grasa, conviene apretar un poco el tornillo regulador, haciendo lo contrario en otoño e invierno.

Al productor le conviene obtener una crema lo más concentrada posible, por encima del 50 %, con lo cual obtiene las siguientes ventajas: a) Paga menor flete, (no olvidarse que en la cremería le pagarán por grasa butirométrica) y b) las cremas concentradas tardan más en acidificarse, por tener menor cantidad de lactosa.

Hemos dicho que la concentración está influenciada por la temperatura de descreme, velocidad de la máquina, etc., y debemos agregar que también influye el % de grasa de la leche, ya que la experiencia ha demostrado que trabajando en igualdad de condiciones, con dos leches de distinto % de grasa, la crema obtenida con la leche de mayor porcentaje, es también más concentrada, como se ve en el ejemplo siguiente:

% grasa en leche	No. de Vueltas de la Manivela.	Concentra. en la crema	Pérdida de grasa en la leche descrem.
4,8	60	49	0.015
2,9	60	38	0.02

COMO SE DEBE TRABAJAR PARA PRODUCIR BUENA CREMA

Hemos pasado revista a los distintos factores que intervienen en el descremado y en el presente capítulo resumimos indicaciones ya dadas y anotamos diversas precauciones a tener en cuenta durante el trabajo para su mejor obtención y posterior conservación.

1. — Observar absoluta higiene en el ordeñe, ateniéndose a lo ya indicado.

2. — Observar higiene y conservación del material empleado. Téngase en cuenta que la crema por su alta riqueza en grasa toma fácilmente los sabores y aromas del medio ambiente.

3. — Descremar a medida que se ordeña, no dejando enfriar la leche. No descremar calostro, y si es posible tampoco la leche de vacas que estén al final de lactación, ya que muchas de ellas tienen sabores u olores anormales.

4. — Conviene que los tarros de recibir la crema, estén perfectamente limpios y antes de su utilización darles una enjuagada con agua de cal muy liviana, con el fin de quitar cualquier mal olor

que tengan y que absorbería la crema. Con esto también se consigue retardar la acidificación.

5. — No emplear nunca tarros oxidados o mal estañados. Debe recordarse que la crema está cierto tiempo en contacto con el material y que al desarrollar acidez, atacará el hierro formando un lactato de hierro de gusto amargo.

6. — En el momento del descremado el tarro debe colocarse lo más cerca posible de la salida de la crema, de lo contrario la crema cae con fuerza y forma mucha espuma. La espuma encierra aire con lo cual se dificulta el enfriado, se produce un sabor desagradable en la crema y al mismo tiempo se destruye mucha vitamina por oxidación.

7. — Inmediatamente de obtenida la *crema, debe ser enfriada para evitar su* acidificación. No debe olvidarse que en toda buena clasificación de cremas así como en las reglamentaciones oficiales, se indica un % máximo de acidez. Además la crema mantenida a baja temperatura desarrolla mejor aroma. Si no se dispone de enfriadora, colocar los tarros en una pileta con agua fría, si es posible renovable, y que llegue al cuello de los tarros. No conviene enfriarlos al aire pues demora mucho en bajar la temperatura y la crema se va acidificando. Tener presente que la conductibilidad del agua es 20 veces mayor que la del aire.

Durante el enfriado los tarros deben permanecer destapados, con lo cual se facilita el desprendimiento de gases. Pueden ser cubiertos con una tela que impida la caída de impurezas dentro de la misma.

De tanto en tanto conviene agitar la crema dentro del tarro, para facilitar el enfriamiento. El agitador debe ser de metal estañado y conservarse muy limpio. Cuando se efectúa el agitado debe hacerse lentamente y tratando de llevar la crema de la superficie al centro y viceversa. Si se agita bruscamente, como es muy rica en grasa, fácilmente forma grumos y se acidifica. Por otra parte el agitado brusco puede incorporar aire, que dificulta el enfriado y ayuda la proliferación microbiana.

Es indudable que este enfriado solamente retarda la actividad microbiana, ya que la temperatura del agua, sobre todo en verano, no es lo suficientemente baja como para detener su actividad. Es ésta una razón más para enfriar en seguida del descreme, ya que en caso contrario, una vez iniciada la fermentación es muy difícil detenerla con el sólo empleo del agua.

Algo más eficaz resulta el empleo de una enfriadora, pues el trabajo se hace más rápido y se llega a una temperatura más próxima a la del agua. Pero lo ideal sería el empleo de compresor que asegura un enfriado a más baja temperatura.

Una vez fría la crema, debe ser conservada a temperatura lo más baja posible.

8. — Nunca debe mezclarse la crema de días anteriores con la crema nueva y caliente, pues fácilmente toma gusto a vieja. En caso de tener tarros incompletos, se espera a que las temperaturas estén iguales y se efectúa la mezcla en ese momento, tratando de homogeneizarla agitando suavemente.

9. — En la pieza en que se conserva la crema nunca debe depositarse sustancias que tengan olores fuertes, que los tomaría la crema.

10. — Los tarros para envíos deben ser totalmente llenados, para impedir el batido y aprovechar bien el flete. Durante el transporte los tarros sufren una agitación y cuando están incompletos separa, con facilidad grumos de grasa. Como éstos no se toman en cuenta al hacer la muestra para análisis en la fábrica, se tendrá una pérdida de grasa butirométrica.

11. — Los envíos a la fábrica deben hacerse lo más frecuente posible. El

ideal es enviar diariamente, pero en invierno, si el volumen obtenido no compensa los gastos de envío, se hacen periódicamente, tratando de acortar lo más posible esos períodos.

12. — Se tiene la costumbre de emplear los tarros de envío, para recibir la crema de la máquina y para enfriarla en la pileta. Esta es una práctica inconveniente, ya que estos tarros durante el transporte reciben golpes y abollones, que aflojan o sueltan el estañado, y en estas condiciones, si la crema caliente está mucho en contacto con el tarro atacado, desarrolla con facilidad gustos desagradables, que perjudican su calidad.

Conviene por tanto tener recipientes aparte para ambos trabajos.

Los recipientes deben ser cilíndricos y de boca ancha, lo que facilita el retiro de la crema y su higienización.

13. — Durante el transporte de la crema debe evitarse la acción directa de los rayos de sol sobre los tarros. Los vehículos deben ser techados. Además, en verano, conviene cubrir los tarros con una lona o bolsa mojada, que al evaporar el agua mantiene el tarro y crema fresca. Así mismo en la estación o lugar de concentración, convendrá tener siempre la precaución de colocar los tarros a la sombra hasta el momento del embarque.

DAMASO ANTONIO LARRAÑAGA

Sabio naturalista uruguayo, nació en Montevideo el 10 de diciembre de 1771. Inició sus estudios en el Colegio de los Franciscanos; recibió las últimas órdenes sacerdotales en Río de Janeiro; vuelto a la patria se le designó capellán de milicias de la ciudad y en 1804 fué teniente cura de la Matriz. Tomó parte activa en las luchas de la emancipación, y una vez constituída la República — electo senador por el departamento de Montevideo — presentó un proyecto restringiendo a casos especiales la pena de muerte, y otro tendiente a la emancipación de los esclavos. Sus trabajos científicos se publicaron recién en 1922, por iniciativa del Instituto Histórico y Geográfico del Uruguay. Larrañaga falleció el 6 de febrero de 1848.

PEREZ CASTELLANO

El gran Sacerdote que actuó en las luchas de la independencia, por los estudios que realizó en el campo de la agricultura, puede ser considerado nuestro primer agrónomo. Nació en Montevideo el 19 de marzo de 1743. En 1812 lo encontramos instalado en su chacra del Miguelete dedicado a sus estudios agronómicos, y en 1813 es arrebatado por los acontecimientos políticos: diputado en la Asamblea de Arroyo Seco, figura de primer plano en la de Capilla Maciel. Pérez Castellano falleció el 26 de marzo de 1816, legando su casa y sus numerosos libros para crear nuestra primer Biblioteca pública.

NOTABLES EJEMPLARES DE ARBOLES POCO CONOCIDOS

por *Atilio Lombardo*

EXISTEN en nuestra ciudad y sus alrededores notables ejemplares de árboles que resultan, entre nosotros, poco o mal conocidos, aún desconocidos.

Es fácil entender que cuando decimos poco o mal conocidos y aun desconocidos, nos referimos a la especie y no al individuo localizado. También cabe aclarar que conocer a una planta por su nombre común o por su nombre genérico no significa su reconocimiento como especie. El nombre común tiene un valor relativo; si bien muchas veces resulta útil y de fácil manejo, nos puede llevar a errores o a confusiones. El nombre genérico es más firme, pero a menudo resulta un nombre muy diluído a causa de las numerosas especies que encierra, tales los casos de *Acacia* con 450 especies, *Eucalyptus* con más de 500, *Ficus* con 600, etc., etc. A algunas de este último género daremos más adelante como ejemplos de especies poco o mal conocidas en nuestro medio, coincidiendo también que el nombre común que se les aplica aquí para conocerlas las hace más confusas para quienes quieran identificarlas con precisión.

Tomaremos como ejemplos árboles que conocemos con el nombre común de "Palo borracho". Pluralizamos no ya por tratarse de más de un individuo, sino porque también se trata de más de una especie. Entre nosotros hay cultivadas tres bajo ese mismo nombre común. El voluminoso tronco de esta clase de árboles llama rápidamente la atención por los aguijones cónicos, cortos y punzantes que casi lo recubren. El género que los encierra recibe el nombre científico de *Chorisia* y se caracteriza, fuera de su tronco espinoso, por tener hojas palmaticompuestas con folíolos dentados; flores grandes, vistosas, con 5 estambres soldados en una columna y por sus frutos en forma de gruesa legumbre o cápsula alargada que encierra semillas rodeadas de pelos sedosos.

Nuestro Jardín Botánico, que tiene bajo cultivo las 3 especies, no posee de ellas notables ejemplares, aunque sí buenos individuos. El Prado, centenario ya, los posee en parte; en él existen dos magníficos individuos de "Palo borracho", uno cerca del hotel y el otro en las inmediaciones del busto de Buschenthal. Ambos pertenecen a la especie llamada *Chorisia crispiflora*, cuyas flores tienen pétalos ondulados y de color rosado.

Otro magnífico ejemplar de "Palo borracho" está en el Cementerio Central; éste corresponde a una especie distinta, *Chorisia insignis*, y sus flores son amarillas con estrías rojas.

La tercer especie, *Chorisia speciosa*, es el "Palo borracho" más difundido, se le puede ver en muchos parques y jardines, pero no posee lo que podríamos llamar notables ejemplares, aunque pueden contársele buenos individuos; sus flores son grandes y de color rosado fuerte o rojo lilacino.

Pasando a otro ejemplo de lo que aseveramos, tomaremos al extraordinario

ejemplar de *Ficus* (gomero) que está plantado en los fondos de la Escuela de la calle Miguel Barreiro y sus ramas invaden la calle Pereira en Pocitos.

Este es el ejemplar que fué consagrado por la Junta Honoraria Forestal, como "Arbol de la Enseñanza" en honor de José Pedro Varela. Comúnmente se cree estar ante el *Ficus elástica*, la especie productora del caucho, sin embargo; a pesar del nombre común que aquí se le aplica (gomero) ese árbol no es el productor de caucho. Es una especie distinta, originaria de Australia donde se le conoce con el nombre común de "Moreton Bay Fig" (Higuera de la Bahía Moreton). (Moreton Bay es una bahía formadas por las islas Moreton y Stradbroke en la costa de Queesland). El nombre científico de este árbol es *Ficus macrophylla*.

Fiscus elástica, el verdadero gomero o árbol del caucho, es originario de Asia tropical; allí; recibe el nombre — dado por los ingleses — de "India Rubber Plant". Es ésta la especie que más comúnmente se le halla cultivada como ornamental entre nosotros, aun para decoración de interiores colocada en tiestos. Para poder distinguir o diferenciar estas dos especies debemos recurrir a datos morfológicos o descripción de órganos específicos; veamos como con ello se simplifica el asunto.

Ficus elástica (el verdadero gomero). Hojas de lámina elíptica, verde en la cara superior, apenas más pálida en la inferior, con un mucrón de 1 cm. o poco más en el ápice. Infrutescencia (higo) sésil, dispuestas en pares, de forma oval-oblonga o cilíndrica, poco más o menos de 1 cm. de larga.

Ficus macrophylla. (El gomero de la calle Pereira). Hojas de lámina elíptica, verde en la cara superior, rojizo-ferrugínea en la inferior. Infrutescencia (higo) globosa, de unos 2 cm. de diámetro, con pedicelo de 2-3 cm. de largo.

Aunque no es necesario recurrir al grabado que acompaña a estas líneas, puede observarse la gran diferencia que hay entre las dos infrutescencias.

El problema del nombre común "gomero" no queda reducido a estas dos especies puesto que aquí mismo nos encontraremos con una tercera con ese nombre común, especie que tratamos con un nombre científico de poca firmeza a causa de la confusión botánica que existe sobre ella.

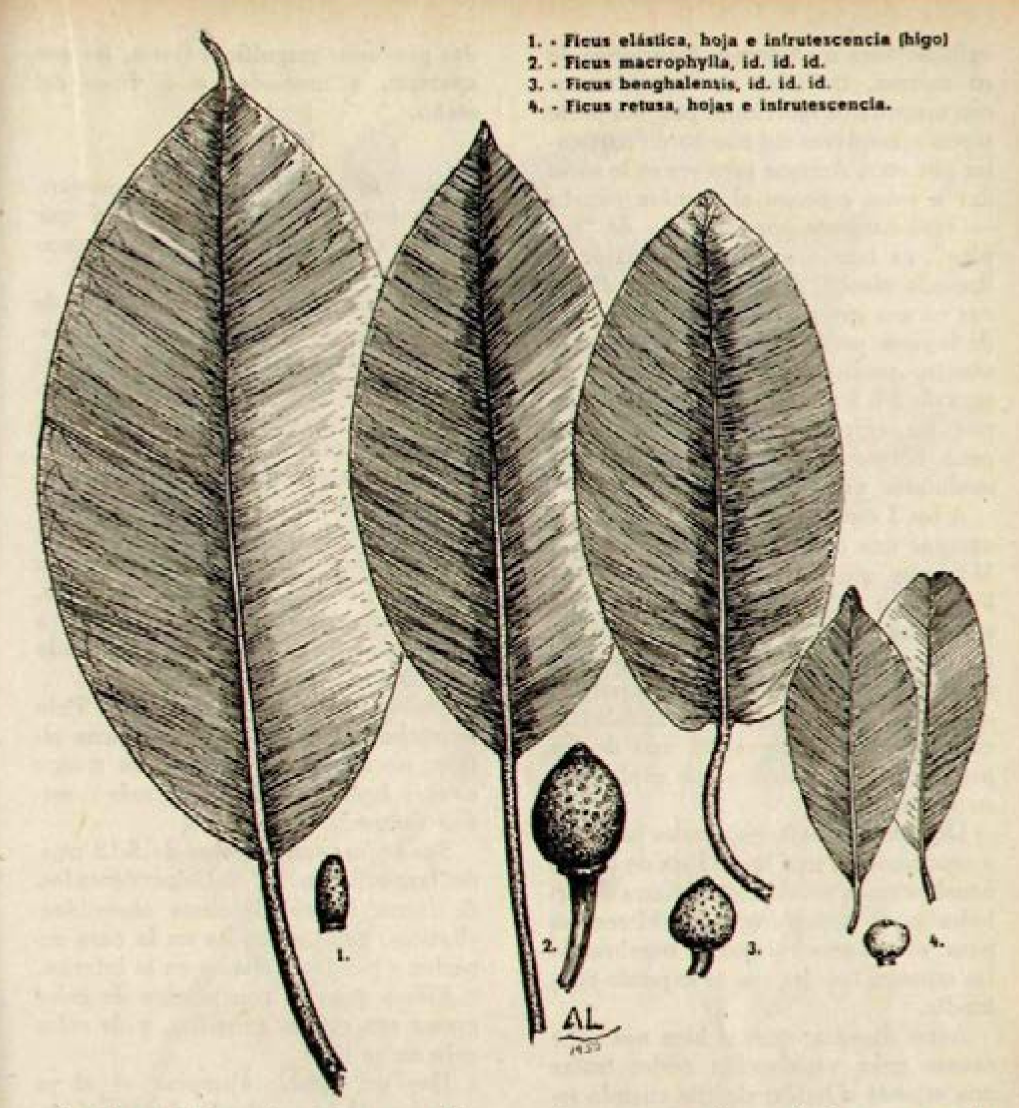
Se trata de *Ficus benghalensis* (?) hay varios ejemplares en el Prado, los que contarán con unos 100 años de edad; están plantados: dos casi sobre el camino Castro a unos 100 metros del monumento a la diligencia, otro sobre la acera norte del camino que rodea el "Hotel del Prado" y el cuarto sobre la calle Lucas Obes, fuera del predio que ocupa la cancha de foot-ball del Club Bella Vista.

Lo dicho no significa que esos ejemplares sean los únicos de la especie; en nuestros jardines hay muchos más.

Resulta cómodo llamar "gomeros" a estas tres especies, aunque tal nombre las unifica reuniéndolas como si se tratara de una sola especie. Llamándoles simplemente por su nombre genérico *Ficus*, sería más correcto, aunque nada concreta, por el contrario, queda muy deluído en las 600 especies y aclara menos que aquel nombre común.

Para conocer con exactitud nuestra planta debemos recurrir al nombre científico, lo que resulta: *Ficus benghalensis*.

Si nos auxiliamos de las figuras de la lámina adjunta a estas líneas, veremos que con simples observaciones morfológicas de las hojas el asunto se aclara. La hoja de *Ficus elástica* (el verdadero gomero) fig. 1, tiene en su extremidad un mucrón estrecho, alargado y algo retorcido que la diferencia notablemente de la 2 y de la 3. La hoja de *Ficus macrophylla* (el gomero de la calles Pereira) fig. 2, tiene un mucrón corto y grueso (no debemos olvidar el



1. - Ficus elástica, hoja e infrutescencia (higo)
2. - Ficus macrophylla, id. id. id.
3. - Ficus benghalensis, id. id. id.
4. - Ficus retusa, hojas e infrutescencia.

colorido rojo-ferrugíneo de su cara inferior); la hoja del *Ficus benghalensis* fig. 3, tiene el ápice obtuso y la base cordiforme que la hace muy distinta a las otras dos.

No hay dudas que el aspecto general de las 3 especies mencionadas tienen ciertas semejanzas. Recurriendo a las infrutescencias (higos) veremos aun más claro cuán enorme son las diferencias.

En la figura 4 hay hojas de otra especie de *Ficus*, el *Ficus retusa;* éste ni siquiera recibe el nombre de gomero. Aunque no podemos decir que pasa desapercibido; se prefiere ignorarlo, dejándole de lado como *"un árbol más"*.

También esta especie tiene excelentes ejemplares y pueden verse plantados al lado de los *Ficus benghalensis* que están sobre el camino Castro y de aquel que está cerca del hotel del Prado.

También tienen notables ejemplares algunos de los llamados "Arbol del papel". Hay cultivadas en nuestros parques tres especies de Mirtáceas que reciben tal nombre común debido a las

exfoliaciones o ritidomas papiráceos de su corteza. De ellas nos encontramos con magníficos individuos por una parte y con ejemplares sin mucho de particular por otra. Aunque rara vez se le suele dar a estas especies el nombre común — erróneamente por cierto — de "papiro", es bueno aclarar que "papiro", llamado científicamente *Cyperus Papyrus* es una gran hierba africana propia de lugares pantanosos que cultivada en nuestro medio puede alcanzar una altura de 2 ó 3 metros. Este fué empleado por los egipcios, griegos y romanos para obtener papel mediante láminas medulares preparadas previamente.

A las 3 especies de Mirtáceas hay que agregar una cuarta de la familia de las Moráceas que también recibe el nombre común de "árbol del papel"; en este caso, que tiene entre nosotros ejemplares de característica común, ese nombre tiene origen en la utilización — por los chinos — de la corteza para la fabricación del papel. Parece ser uno de los primeros árboles de los que explotaron su corteza.

Dejaremos de citar ejemplos para dar a continuación una breve lista de lo que consideramos notables ejemplares de árboles poco conocidos, con referencias para su reconocimiento y nombrando las especies con las que se le puede confundir.

Antes digamos que, si bien nos debe causar gran satisfacción poder tratar una especie o hablar de ella cuando tenemos la solidez que significa una exacta determinación científica, es decir, conocerla con exactitud, no podemos olvidar la real importancia para su manejo, su utilización, su explotación, etc., etc.

Comencemos por el tan conocido "Palo borracho"; como ya no es para nosotros ninguna novedad el saber que tal nombre lo reciben 3 especies del género *Chorisia*, podemos presentarlas. Todas son originarias de la región tropical de América del Sur. También todas producen magníficas flores, las que aparecen a mediados o a fines del otoño.

Chorisia crispiflora. — En nuestro medio este "Palo borracho" es el que alcanza a mayor altura, siendo su tronco el *menos espinoso.*

Hojas con pecíolo de 4-10 cm. de largo, compuesta de 5-7 folíolos dentados, de forma elíptico-lanceolados, casi del mismo color en ambas caras y con pedicelos y nervios centrales de color róseo en la cara inferior.

Sus flores son lo que más caracterizan a la especie; de pétalos de color rosado pálido, ondulados; por esta última característica puede expresarse como "crespos", de ahí su nombre específico.

Dos notables ejemplares — como ya dijimos — en el Prado, en la llamada *Zona Norte.*

Chorisia insignis. — Este otro "Palo borracho" aunque se eleva a buena altura, no supera al anterior, su tronco es más espinoso y de forma más o menos ventrudo o cilíndrico.

Sus hojas, con pecíolos de 5-18 cms. de largo llevan 5-7 folíolos dentados, de forma lanceolada hasta obovoideo-elípticos, agudos, verdes en la cara superior y pálidos y opacos en la inferior.

Flores grandes con pétalos de color crema con estrías amarillas, y de color rojo en su base.

Hay un notable ejemplar — el ya mencionado —, rodeado de otros menores, en el Cementerio Central.

Chorisia speciosa. — Este es el "Palo borracho" más difundido entre nosotros. Las hojas son muy semejantes a las de las anteriores especies no así sus flores muy vistosas, con sus pétalos amplios, de color rojo claro lilacino, estriados de púrpura y amarillos en la base.

Existen buenos ejemplares de esta especie, pero no notables individuos.

6.

5.

7.

8.

AL
1956

5. - Angophora lanceolata, ramilla con hojas y frutos .
6. - Hoja de Chorisia speciosa.
7. - Melaleuca styphelo:des, ramilla con hojas e inflorescencias
8 - Callistemon lanceolata, ramilla con hojas y frutos.



Seguiremos con los "gomeros", reuniéndolos por su género Ficus. Es fácil poder distinguir este género; basta con conocer el carácter de su infrustescencia; el higo. La infrutescencia, tiene origen en una inflorescencia (sicono) compuesta generalmente de pequeñísimas flores, masculinas, femeninas y aún neutras, encerradas en un receptáculo que al desarrollarse forma lo que conocemos con el nombre de higo.

Ficus macrophylla. — Este "gomero", que no produce caucho, llega a gran tamaño y desarrolla amplísima copa. De follaje persistente, compuesto por hojas alternas, coriáceas, enteras, de forma elíptica, de unos 10 a 15 cms. de largo, acuminadas, verde oscuro y lúcidas en la cara superior y rojizo-ferrugíneo en la inferior. Infrutescencia (higo) globosa, amarillo-verduzca o morada, punteada, sostenida por un fuerte pedicelo de 2 ó 3 cms. de largo. Es de origen australiano.

Los únicos individuos que conocemos de esta especie son dos notables ejemplares plantados, uno cerca del hotel del Prado, en el que se destacan las características raíces tabulares, y el otro — citado ya — que puede catalogarse como magnífico, en los fondos de la Escuela de la calle Miguel Barreiro, cuya extensa copa invade la calle Pereira.

La cita de sólo dos individuos de esta especie de árbol que aporta magníficos ejemplares, hará surgir esta pregunta. ¿Por qué no se le planta en nuestros parques o en los jardines?

La respuesta es simple y lamentable. Cuando se realiza un parque o un gran jardín se recurre a lo fácil de obtener y de cultivar; así nuestros jardines y nuestros parques tendrán siempre Acacias, Eucalyptus, Pinus, Casuarina, Araucaria, Acer, "Sauces", "Alamos", "Cipreses", "Fresnos", "Paraísos", algunas especies de palmeras y otras clases tan comunes como las nombradas.

Ficus benghalensis? — Este es muy característico por las columnas que emiten sus largas ramas y aun por las raíces que bajan del tronco soldándose a él, aumentándole su diámetro y transformándolo en un tronco irregular y sinuoso. De follaje persistente y de color verde oscuro.

Hojas oblongas hasta elípticas, enteras, cordadas y 3-7 nerviadas en su base, de ápice obtuso o a veces retuso, coriáceas, siempre glabras en nuestros ejemplares; pecíolo de unos 5 cms. de largo.

Sicono generalmente sésil o casi. Infrutescencia (higo) cortamente pedicelada, más o menos globosa, de 12-15 mm. de diámetro, de color verde-amarillenta o morada en su madurez, punteada.

El Prado cuenta con 4 notables ejemplares, los ya citados y ubicados en líneas atrás. También cuentan algunos paseos con individuos relativamente jóvenes.

Ficus retusa. — Debido a lo pequeño (pequeñez relativa) de sus hojas, las que se asemejan notablemente a las del "arazá", — nuestro arbusto indígena que recibe el nombre científico de Pasidium Cattleianum —, no se parece esta especie de *Ficus* a los que aquí reunimos bajo el nombre común de "gomeros".

El tamaño y forma del *F. retusa* puede verse en la fig. 4. Debido a sus características no puede ser confundida con otras especies de este género, aunque puede ser tomada por una Mirtácea si no se le ve fructificada.

Su infrutescencia en pequeña y en su madurez toma colorido amarillento o rojizo.

Es especie originaria de Asia tropical, Malaya, etc.

Son raros los ejemplares que cuentan nuestros paseos. Hay, en el Prado, uno sobre el camino Castro al lado de los dos *F. benghalensis* citados y otro al lado del *F. benghalensis* plantado en la acera de la avenida que circunda el hotel. Hemos visto también algunos ejem-

plares añosos en jardines particulares.

A pesar que esta especie puede ser multiplicada fácilmente mediante gajos no cuentan los paseos con individuos jóvenes, exceptuando al Jardín Botánico. En sus primeros años sufre con las heladas, necesitando ser resguardada.

Ficus elástica. — Este, que es el verdadero "gomero" o "árbol del caucho" tiene buenos ejemplares en nuestros parques y paseos y aún en otros jardines; jardines del Hospital Vilardebó, plazas, etc.

Es fácil de identificarle por sus infrutescencias y por el mucrón del ápice de la hoja.

Por otra parte es una especie común en nuestro medio, no ya en los jardines, sino cultivada en tiestos y utilizada como planta decorativa de interiores.

Tiene origen en el Asia tropical.

Esta especie, como la anterior, son más sensibles al frío que las dos primeras.

Veamos ahora los llamados "árbol del papel". Las 3 especies que se enumeran primero, reciben ese nombre común por los ritidomas de su corteza; la cuarta por ser empleada su corteza en la fabricación de papel.

Melaleuca stypheloides. — Este árbol, de origen australiano, se eleva en nuestro medio a regular altura, desarrollando uno o varios troncos. En la quinta del Dr. Posadas Belgrano puede verse un notable ejemplar con 11 troncos; en el Prado, alrededor del hotel, dos con un sólo tronco.

Hay también buenos ejemplares en la ex-quinta C. de Castro en el camino *Castro casi Millán, en la ex-quinta* Santos en la Av. de las Instrucciones y en los jardines de la Legación Argentina en la Av. Agraciada.

La especie se caracteriza por sus pequeñas hojas, que no pasan de 2 cms. de largo, angostas, retorcidas y que carecen de pecíolo.

Da flores blancas, de pequeño tamaño y reunidas en una espiga de 2 a 5 cms. de largo, las que aparecen varios centímetros más abajo del ápice de las ramillas. Su fruto es una pequeña cápsula esférica de pocos milímetros de diámetro y coronada por los dientes del cáliz persistente.

Callistemon salignus. — Este es poco característico como árbol del papel, pues sus exfoliaciones o ritidomas no se destacan como en el anterior ni como en el siguiente.

Sus hojas son lanceoladas, largas de 5 a 7 cms., anchas de 1 cm. o menos, enteras y de color verde claro.

Las flores, en las que se destacan los estambres amarillentos, verde-amarillentos o blanquecinos con tintes rojizos, se presentan reunidas en espigas de 7 a 8 cms. de largo, y a través de la misma continúa creciendo la ramilla.

Su fruto es una cápsula esférica de unos 4 mm. de diámetro.

Esta especie no cuenta aquí con grandes ejemplares, pero resulta curiosa por la característica de su tronco. Hay buenos individuos en el Prado, ex-quinta C. de Castro, sobre el propio camino Castro a unos 100 metros de Millán.

Callistemon lanceolata. — Este es el "árbol del papel" más característico, su tronco resulta curiosísimo en ese sentido.

Hay individuos cerca del hotel del Prado; éstos, que fueron notables ejemplares, están empobrecidos por la edad y el mal trato.

Por la forma de sus hojas se parece al anterior, no así por el colorido rojo de sus hojas nuevas ni por sus vistosas flores de largos estambres de color rojo vivo.

Pese a que estas dos especies de Callistemon pueden ser multiplicadas también fácilmente mediante sus semillas, podemos decir que casi no existen en nuestros paseos, plazas y jardines, nuevos individuos; también debemos advertir aquí que se debe exceptuar al Jardín Botánico, que los cuenta.

Ambas especies tienen origen australiano.

Broussonetia papyrifera. — Este árbol dioico, recibe el nombre de "árbol del papel", debido a que emplean — como dijimos — su corteza para fabricar papel. Es una especie muy característica por el polimorfismo de sus hojas; la lámina de ésta presentan formas que van desde ampliamente ovoides, cordiformes y dentadas, hasta profundamente recortadas e irregularmente lobadas, ásperas en la cara superior, y soportadas por un pecíolo más o menos largo.

Aunque es poco común en nuestros paseos, existen buen número de ejemplares en ellos, así como en plazas y otros jardines. Dado la característica de la especie, no puede llegar a adquirir porte de notabilidad.

Como última especie de árbol desconocido en nuestros paseos, presentamos a:

Angophora lanceolata. — Es árbol, de origen australiano, que se eleva a gran altura; de aspecto general, follaje y fruto capsular muy parecidos a las especies del género Eucalyptus, no así por sus flores que tienen verdaderos pétalos (el género Eucalyptus se caracteriza por tener flores donde la corola y partes del cáliz están soldados y transformados en un opérculo que cubre a los estambres antes de la apertura de la flor).

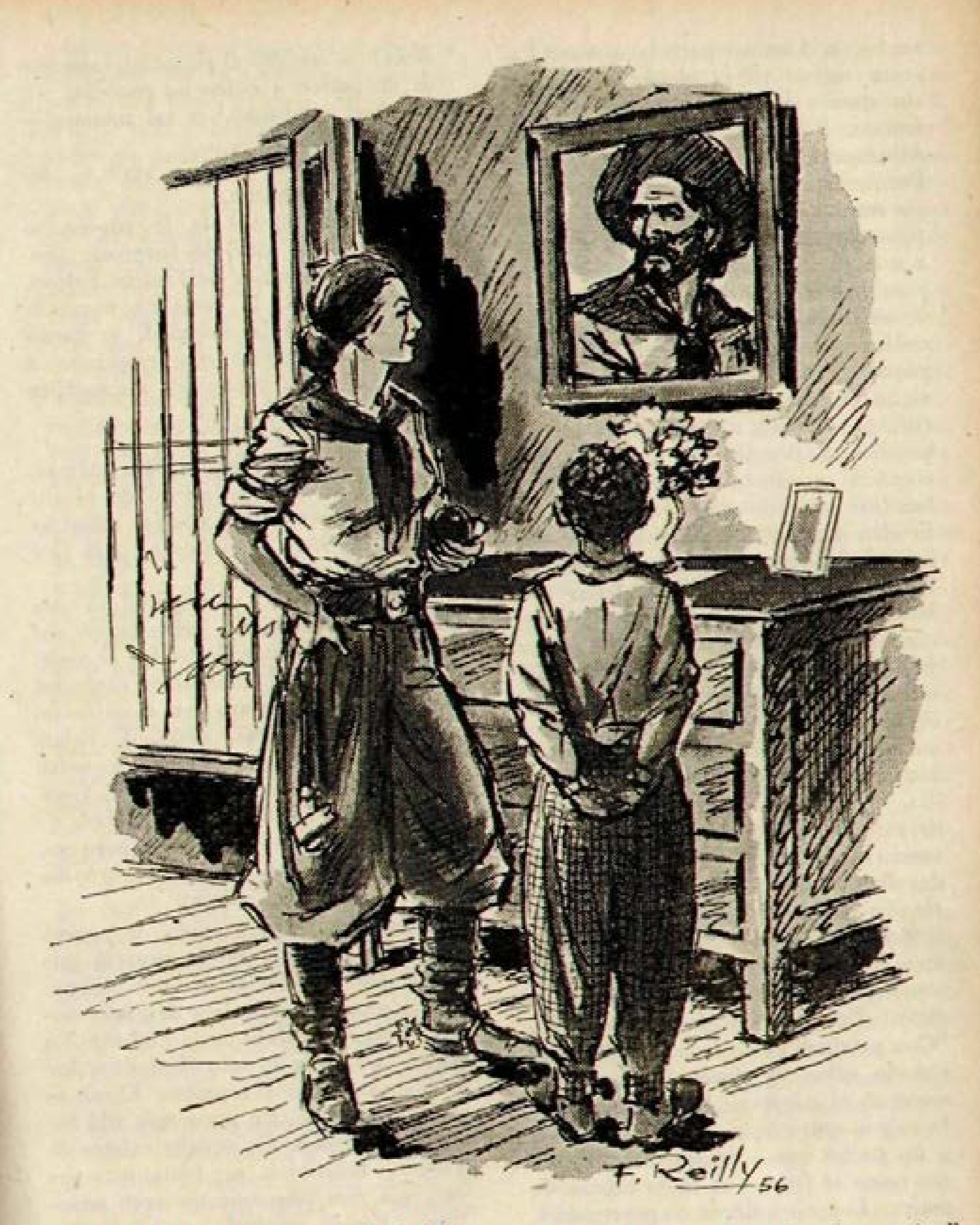
Existen notables ejemplares de *Angophora* en el Parque Tomkinson, siendo los únicos que hemos visto en el departamento de Montevideo.

De esta clase de árboles también hay individuos en el bosque de Lussich, en Punta Ballena, departamento de Maldonado.

Para finalizar damos la lista de las plantas tratadas, enumerándolas por sus nombres científico con el agregado de la sigla del autor: Chorisia crispiflora HBK. - Chorisia insignis HBK. - Chorisia speciosa St. Hil. - Ficus macrophylla Desf. - Ficus benghalensis? L. - Ficus retusa L. - Ficus elástica Roxb. - Melaleuca stypheloides Smith. - Callistemon salignus DC. - Callistemon lanceolata DC. - Broussonetia papyrifera Vent. - Angophora lanceolata Cav.

★

★



FROILAN FALCON

CUENTO

por Antonio Vega

DEBIA ser un hombre "guasquiao" el tal Falcón. "Más desconfiao que avestruz tuerta", había dicho uno de los peones. Ahora, mirado así de pronto, embretado en el retrato a lápiz, encuadrado en un marco grueso,

caoba, el hombre parecía manso. Parecía mirar para adelante, serenito, sin querer meterse en cosas de este mundo. Pidiendo, como mucha gente de retrato, que lo dejaran tranquilo. Porque a lo que uno se ha metido en un retrato, tiene derecho a descansar, ¡qué caramba! ¿Acaso no lo amansan a uno para fotografiarlo? Cuanto más para ir trabajándolo a punta de lápiz. Y así estaba él, como entregado y conforme con su suerte de vivir colgando de una piola. Pero... cuando algún curioso, porque nunca falta un curioso, se paró a descubrirlo, lo que se dice a descubrirlo, y lo empezó como a sacudir a fuerza de ojos, el hombre se dió entero a la verdad. Froilán Falcón era gaucho desde los pelos crinudos hasta la punta de las botas. Bueno, había que trabajar con la mollera, porque el hombre para decir las cosas como son, se acababa por la mitad del pecho, lo demás había que adivinarlo. Pero era así. Tipo de ley. Fuerte. Agalludo. Sin miramientos cuando llegaba el momento de montar. Metiendo caballo para adelante contra día, noche y tormentas. Aquella nariz de pico de águila daba la mayor sensación de fiereza. "Pa mí que éste ha degollao algún semejante", apuntaba alguien. "Con esa cara no debe tener chinchulines sino cruceras", afirmó otro. La boca era una boca apretada, como para decir lo necesario y medirse. Un hombre fogueado. Seco. "Con palabras como balas, de esas que cuando salen ya tienen blanco fijo", comentó el capataz. Falcón levantaba la cabeza entre unos hombros fornidos y un pecho capaz de aguantar un cerro como si fuera una linda cabeza de mujer. Los ojos duros y penetrantes, entre los párpados arrugados, daban la sensación de una cosa enérgica, fuerte, vigorosa. Como si él también estuviera descubriendo al que lo miraba.

—El retratista lo ha disfrazao, ¿no doña? — insinuó el peoncito, temeroso de un patrón a quien no conocía.

—No, muchacho, es tal mesmo — afirmó Rolinda.

—¿Y cuándo se deja ver? — inquirió el muchacho.

—Cuando menos te lo pensés, se deja caer. Es muy de sorpresa, ¿entendés? Y la mujer de Froilán Falcón, Rolinda Reyes, la torcazita como la llamaron hasta la mocedad, se quedó mirando al retrato que empezaba a perderse en la penumbra melancólica de la tarde.

* * *

—Vayan preparándose para marcar, Belén. Y Rolinda se quedó de brazos cruzados junto a la puerta, mientras Belén obedecía alejándose para los galpones.

—¿No matea, patroncita? Y un montoncito de humo, saliendo de ahí detrás de sus botas, le tendió el mate. Ella le metió la mano libre entre las motas como si jugara con el cojinillo.

—Voy a dentrar, doña. Y Belarmino, brutazo como siempre, se entró bamboleando, después del aviso. Compensaba la rudeza con la fidelidad.

—Se me va en un galope, pero ya, hasta los ombúes y me arrea la tropilla para el campo de enfrente.

Belarmino salió, montó y agarró para los ombúes. Se le ocurrió que tenía que hacerlo de un solo galope. Metió guasca y espuela y le gustó cortar el aire ya cálido de la mañana. En plena carrera se le voló el aludo y fué a planear entre los pastos. El ni se paró. Miró sólo. Un poco más allá había un pirincho. En aquella cabeza de vacuno, Belarmino no tenía mayores recursos. Sus pensamientos eran sencillitos. Pensó recogerlo a la vuelta; "total, quedó al lao'el pirincho", pensó. Una linda referencia. Y a la vuelta lo vino a buscar, y... claro... el pirincho no había querido esperar a Belarmino.

Rolinda matea junto al negrito. Se

recuesta contra el marco de la puerta. Lo único que la identifica como mujer es una blusa liviana, por lo demás está de bota y bombacha. En el ancho cinto un cuchillito labrado se le acurruca como un pichón. A lo mejor pica. Vaya a saber. Tiene una presencia de mujer enérgica y seductora. Anda en la raya de los treinta años. Nadie podría decir nada de ella. Rolinda espera pacientemente a su marido que anda vigilando otros campos y otros negocios. Ella se sobra para hacerse respetar. Y además, es como si él estuviera. El la vigila desde el retrato. Más que vigilarla, la ampara. A momentos quiere sonreirle. Ella habla de Froilán con el entusiasmo de una mujer enamorada. De una mujer que es capaz de esperar toda una vida a un hombre. Ella habla de sus virtudes de hombre derecho. Froilán parece convivir con los de la estancia. Ella lo hace bueno, pero astuto; fuerte, pero humano.

—Mirá, Froilán, voy a mandar tropa para tablada.

El debe de escucharla y aprobar lo que hace ella, que además se crió entre esos menesteres. Ella dispone, y él desde el retrato le da el visto bueno.

—Ese Casiano es un zafao, Froilán. Lo voy a tener que plantar, siempre que vos no te opongás. Y esa misma tarde, Rolinda llama al mozo y lo despacha.

—Mire, Casiano, usté no es pa esta casa. Es preferible que se vaya antes de que venga Falcón. Y el hombre se va.

Rolinda lo resuelve todo de común acuerdo con su hombre. A veces, como queriendo aproximarlo, ella misma le pasa cebo a sus botas que parecen de la independencia, y saca prendas masculinas al sol, como si estuviera por llegar su dueño.

* * *

Después de algo de beberaje por los boliches, nunca falta quien cueree. Cueriar es casi una misión sucia y humana. Se le saca filo a los cuchillos con la envidia, el odio, la mezquindad: virtudes negativas de los que andan arañando la tierra, tirados y perdidos.

¡Deande! Una mujer sola, ¿esperando qué? Y el indio se recuesta una mano sucia por la trompa que jiede a caña.

—Cuantimá que don Froilán ni asoma el hocico — tercia Tatú Gómez.

—Y algún mamangá anda rondando alrededor de la moza — y el Pintao ríe sordamente.

—Linda yegua madrina... Y el indio va a extenderse en la burla, cuando Santos Menchaca, dueño de unos campos vecinos a Rolinda, entra al negocio. Menchaca conoce a esta mugre de gente y sabe tratarla a fierro. No necesita que lo ensillen para defender a una mujer, que además de ser intocable, le llega por el camino de una gran simpatía. Tuvo necesidad de parar a esas malas lenguas, y Rolinda lo supo al tiempo. Y así es, cómo Rolinda, fiel a su Froilán, le dispensa a Santos Menchaca una confianza y un trato especial.

—Con el rispeto que usté se merece, Rolinda — porque ella lo ha autorizado a emplear solamente el nombre —, no la veo para vivir toda una vida sola. No lo ha podido callar, y Rolinda, en cambio, se calla, y baja los ojos. En otro cruce de palabras el hombre la arrincona sin querer: ¿Y cuándo llega Falcón?

Ella queda muda. Por último, entra en un llanto chico y serenito. A partir de ese momento, Menchaca tiene la impresión de que el tal Falcón es un tipo que anda a monte, o cosa parecida, y que ella misma no sabe nada de él, ni de cuándo vendrá. Y Menchaca tiene la seguridad de que Rolinda no puede soportar mucho así. Rolinda no entra a la huella de los comentarios. Se abre sola por campos que ella sólo conoce. Mira profunda-



mente a Menchaca deseando que la comprenda. Con todo no puede reprimir el mirar al personaje del cuadro, que imperturbable la sigue con sus ojos penetrantes.

* * *

Rolinda no puede dormir. La madrugada pasa lenta. En la correntada negra de su angustia de mujer ha tendido un tronco, justo como para que pase la esperanza. Santos está rondando. Su caballo pecha la flor de la madrugada, cardo grandote abierto, con sus luces moras. Una mujer puede ampararse en su propia entereza, puede, pero un tiempo. No hay fuerzas que aguanten para sostener a una mujer que está como acorralada por pasiones, por instintos, por palabras con punta, por intereses. Rolinda lo entiende, y en vano quiere recogerse en ese retrato de hombre que, colgado de una pared, termina por no ser más que una sombra. Una sombra de algo que fué, que no termina por cuajar. Se da cuenta de que hay que matar ese fantasma. Sí, hay que matarlo. En verdad, Rolinda ya hace tiempo que le ha puesto tierra encima, y el hombre jiede a finao de una semana. Mas ella sabe

la verdad, toda la verdad que no adivina ni alcanza a intuir Santos Menchaca. Nunca le dirá la verdad. Nunca le dirá que Froilán Falcón nunca existió. Que vivió solamente en un dibujo a lápiz de un aficionado. Que ella creó un hombre y una historia para su propia defensa. Nada más.

* * *

—Falcón se está muriendo, ¿sabe Menchaca? Y no puedo menos que ir. Lo dijo sin lágrimas, pero con una cara seria tirando para triste. Menchaca movió la cabeza, no queriendo mentir, porque no le hacía lástima alguna la muerte de ese hombre.

—Pero, ¿usté vuelve? — interrogó él sobrecogiéndose al pensar que ella no apareciera.

—Tendré que volver para arreglar las cosas. Y ella marchó. ¿A dónde? Era parte de su secreto. Volvió a la semana, con un luto liviano, moviéndose apenas entre muy poquitas palabras.

—Lo siento. Y Menchaca le apretó las manos, porque entendió que algo tenía que decirle al final de cuentas, aunque no lo sintiera. Hay tantas cosas que el cristiano tiene que decir aunque no las sienta. En cambio, él sentía algo por Rolinda, que todavía no podía decirlo.

—Gracias. Y Rolinda dejó que la mano se le quedara dentro de las de Menchaca, como si toda ella, a manera de una torcazita, se dejara mantener tibia en el nido de unas manos ásperas.

La primer providencia que tomó la viuda fué hacer colocar un crespón en el retrato del finado Froilán, una coqueta moña negra con una cola, que colgaba del cuadro como si fuera la terminación de una cometa. En verdad, parecía que se le habían apagado los ojos a Falcón. En cuanto a ella, a veces miraba ceremoniosamente al retrato y comentaba: ¡Parece mentira! Que al final era una frase que estaba traduciendo la verdad. A la larga se acostumbró a pasar de largo frente al retrato, cuando la gente la observaba maliciosa. Bastante lo había contemplado. A los seis meses desapareció el crespón. Y al año justo Froilán Falcón desapareció totalmente del mundo de los vivos. Rolinda hizo descolgar el cuadro.

—Mire, Belarmino, me quema el retrato en mitá'el campo, que el finao termine viendo lo que era suyo. Y allá marchó Belarmino en su pingo, con el retrato atravesado sober la cruz del animal, exactamente como cuando se lleva a un muerto.

—Deje nomá — había dicho Belarmino y cumplió con el deseo de la viuda. De toda aquella apariencia enérgica de caudillo no quedó nada. Se fué consumiendo en brasas dentro de la casa de marco en que le había tocado vivir su vida de fantasma. Así terminó Froilán Falcón, un ejemplo de hombre.

Cuando volvió Belarmino, él, que estaba acostumbrado a meterse y pedir permiso luego, se encontró con la puerta de la sala cerrada. Se extrañó. Dentro se oía un rumor como de alas de pájaros y ramitas que se quebraban. Nada más que eso.

A los pocos días la viuda salía del brazo de Santos Menchaca, que definitivamente reemplazaba al retrato. Este hombre estaba entero, vivo y enamorado de la torcazita.

★

P'al lao en que el sol se dentra dueblan los pastos su punta.

Martín Fierro.

Flor de patito

Era una flor que vivía
humilde, sobre la tierra,
— en donde todo se aferra
en procura de energía —
pero coqueta, tenía
en invariable desvelo,
ansias de más alto vuelo:
¡con la orquídea cotejar
y poderse encaramar
mirando de cara al cielo!

Y la flor se deshojaba
consumida por la envidia,
contemplando de la orquídea
la gracia que disfrutaba...
Mas un día la observaba
desde la cercana orilla,
un robusto coronilla
que con gesto generoso
se inclinó, manso y piadoso
a proteger la florcilla.

Aquel árbol que al pampero
impone siempre el coraje
de su ostentoso follaje,
quiso, en afán aparcero
pleno de amor infinito
darle a la flor de patito
el regazo de su rama,
para que enrede la trama
de su raigambre finito.

Y desde entonces la flor
ostenta toda su gala,
con ansia que nada iguala
en frescura y en color,
pues renovada al amor
del añoso coronilla,
produce la maravilla
de su conjunto exquisito,
la linda flor de patito
más fresca y más amarilla.

TABARE REGULES



FLOR DE PATITO

PROBLEMA FORRAJERO

por el Ing. Agr. Teófilo Henry

EN el número anterior de este Almanaque del Banco de Seguros del Estado, me he referido al capítulo relacionado con "La Producción de Semillas Forrajeras", como factor importante, que contribuye eficazmente al éxito y abaratamiento de la pradera. Hoy trataré lo concerniente al:

CUIDADO Y BUEN APROVECHAMIENTO DE LAS SEMILLAS FORRAJERAS

Sumario:

1) Revisación de la semilla recién cosechada.
2) Distintas condiciones de las semillas cosechadas con cosechadora y con hileradora.
3) Calentamiento de las semillas.
4) Limpieza y clasificación.
5) Graneros.

Preparación para la siembra.

6) Germinación.
7) Cálculo de cantidad a sembrar por há.
8) Regulación de sembradoras.
9) Profundidad de siembra.

¡Se ha terminado la cosecha! ¿Qué se hace con la semilla? En primer término, debe revisarse y observar que esté bien seca. En caso contrario, se sacarán las bolsas afuera, siempre que el tiempo sea bueno y seco, o según el caso, puede también ser necesario tenderla sobre lonas, o sobre un buen piso limpio y sano, traspaleando lo más posible. Podría suponerse que las cosechas de verano no tienen mayor problema, porque los días son largos y las horas de sol fuerte son muchas, sin embargo a veces no es así, y en este período como en el de otoño debe prestarse gran atención al grado de humedad.

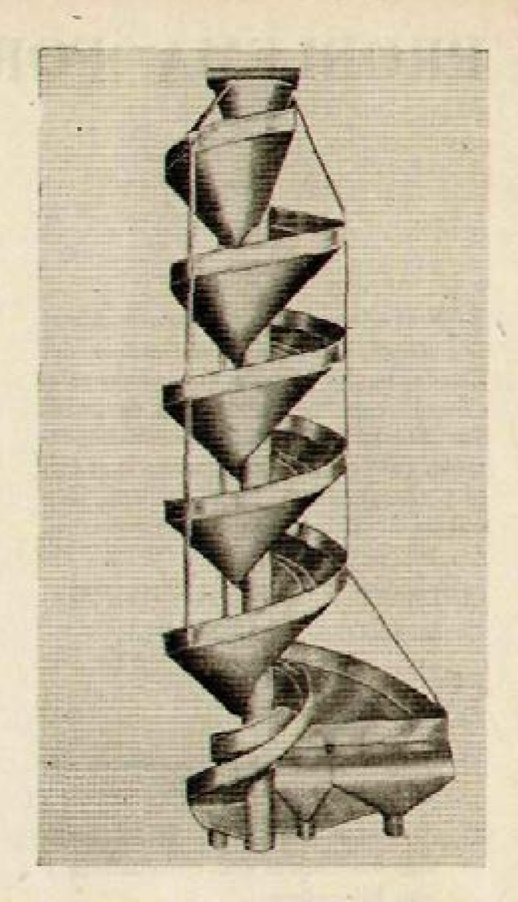
Vamos a referirnos a un caso concreto. Tenemos por ejemplo un campo de Raigrass, Festuca, Cebadilla, etc., para cosechar. Comúnmente el elemento que se dispone es una cosechadora. Ya hemos referido anteriormente, que la máquina indispensable para efectuar estas cosechas en buena forma es la hileradora, (Almanaque; Año XLII (1955), pág. 347). Pero sucede que aun no es un implemento generalizado fuera de las zonas de intensa agricultura, además requiere el complemento, que es el recolector, o sea el aparato que, como su nombre lo dice se encarga de recoger lo que ha cortado e hilerado la máquina citada, que va acoplado a la cosechadora para alimentarla.

La cosecha de las semillas de forrajeras, cuando se efectúa *directamente* con cosechadora, lleva a las bolsas un conjunto, de semillas secas, otras, a medio madurar y otras verdes, además van trozos de tallos que contienen humedad, etc. Ese conjunto, lleva un porcentaje de humedad muy superior al que debe admitirse para una buena conservación. El exceso de humedad, con el calor reinante del ambiente de la época, provoca *un calentamiento* que en muchos casos

compromete la fertilidad de la semilla. Por lo tanto, en casos similares al presentado, debe procederse de inmediato al secado, oreado, como digo más arriba.

Continuando con el cuidado de la semilla, y suponiendo que ya se ha secado lo suficiente como para mantenerse embolsada, sin alteración alguna, ha de procederse a la limpieza, es decir, a que lo embolsado sea una semilla que esté en muy buenas condiciones para la siembra. Significa esto, que mediante una *clasificación exigente*, habrá desaparecido todo lo extraño a la semilla que se ha cosechado, es decir: *semillas de malezas o de otras plantas*, granos quebrados y chuzos, trozos de tallos, etc. De manera que, cuando se vuelque la bolsa al cajón de la sembradora, caiga una semilla completamente limpia, que se deslice fácilmente por los orificios de salida de la sembradora. En esta forma, podrá tenerse la *seguridad de que la cantidad que cae* es la calculada.

Un buen equipo de clasificación sólo es factible que el agricultor lo tenga a su alcance, cuando se trata de establecimientos muy grandes, o en forma cooperativa o utilizando los servicios de la Sección Clasificación de Semillas del Servicio Oficial de Semillas, que dispone de equipos móviles, destinados para atender la campaña. Este servicio, *puede ser solicitado por los agricultores* directamente, cuando es elevada la cantidad a clasificar, pero, lo más común y conveniente es que esa solicitud la hagan por intermedio de las Sociedades de Fomento Rural, agrupando entre sí, los vecinos más próximos a determinados lugares, que pueden ser: casas de asociados, comercios o estaciones de ferrocarril, etc., es decir, un punto céntrico conveniente y con buen acceso. Este servicio de clasificación *es gratuito*, y dada la forma que se realiza le es sumamente útil a cualquier



Clasificador de semillas por gravedad. No requiere potencia.

agricultor que desea hacer las cosas bien.

Depósitos para semilla. — Los lugares destinados al almacenamiento de la semilla es indispensable que reúnan condiciones tales, que pueda estarse completamente seguro que la semilla quedará, por el tiempo que sea necesario, en perfectas condiciones de conservación.

Deberán observarse, como principales detalles a tener en cuenta en estos locales lo siguiente: ser muy secos, con buena aireación, piso y friso de portland alisado, de manera que permita efectuarse una buena y fácil limpieza,

y que evite perforaciones de ratas. En estos buenos depósitos, para completar el cuidado de las semillas han de darse periódicas pulverizaciones de gammexane, que lleguen a todos los rincones y armaduras del techo, con lo cual se contribuye a la destrucción de gorgojos, palomitas y otros parásitos.

Es inconcebible que no se le dé al depósito - granero la importancia que tiene. Lo prueba el hecho de que nos encontramos con frecuencia en establecimientos donde se hace mucha agricultura, que guardan la semilla y la cosecha en un mal galpón, de piso de tierra, con paredes de terrón o chapas de zinc, con portones que por su natural tamaño, son pesados y que un día el viento fuerte lo ha abierto para atrás, dejándolo desarticulado, después de esto nunca volvió a cerrar bien y así queda el depósito medio abierto, dando fácil entrada a las aves que destrozan y ensucian bolsas. Observándose como consecuencia de todo esto, un triste cuadro que da clara idea de abandono, y de poca o ninguna noción de orden.

En cambio, en otros establecimientos nos encontramos que el depósito - granero es una de las mejores dependencias. Allí no se ven bolsas en desorden, y todo está limpio y las paredes bien blanqueadas y no hay montones de tierra y semilla, dejados por las ratas en las puertas de las cuevas, etc.

Preparación para la siembra. — Ha llegado el momento de la realización de uno de los trabajos más importantes del año y en el que debe ponerse toda la atención posible, por depender de su ejecución gran parte del éxito del cultivo, ¡la siembra! Al respecto dice el diccionario sobre esta palabra: Sembrar: Esparcir semilla en tierra para que germine. De manera que si junto con la buena semilla, esparcimos semilla de malezas, también germinan, y dan fruto y para ello requieren espacio que se lo restan a las plantas útiles. Por lo tanto, en ese momento de la siembra para hacer las cosas bien, deberán reunirse la serie de detalles anotados, porque cada uno juega un rol importante en el éxito procurado. Entre ellos, además de los que ya hemos referido, debemos recordar la *fertilidad de la semilla* que se va a sembrar y que se pone de manifiesto a través de la prueba de germinación. Es ésta una práctica que pocas veces se observa, porque siempre se supone que la semilla sea buena, es decir, que sea fértil, y comúnmente es así, puesto que las semillas que corrientemente se siembran, cereales y oleaginosos, no ofrecen dificultad por ser granos generalmente nuevos y son de gran fertilidad. Pero cuando se trata de semillas forrajeras, no siempre se presentan en esas condiciones por varias causas. Comúnmente la madurez es frecuentemente escalonada y si bien la cosecha se realiza considerando porcentajes elevados de madurez completa, son ellos pocas veces totales. Otro caso es el tiempo que lleva de cosechada; pueden ofrecerse semillas con tres y más años, lo cual hace mermar la germinación. Si el lugar de conservación es seco y ventilado, se mantendrá la semilla con mayor grado de fertilidad, pero si es húmedo y cerrado, manteniendo un ambiente de extrema humedad, se mermará la fertilidad, en poco tiempo, arrojando porcentajes bajos de germinación.

Por todo esto, es ventajoso y hasta necesario conocer el *porcentaje de germinación*, cuando existe duda de las condiciones de la semilla a sembrarse. De nada vale la preparación esmerada de la tierra, ni el empleo de la mejor sembradora, ni la clasificación prolija de la semilla, si ésta no arroja elevado porcentaje de germinación.

Dado lo elemental de esa investigación, no debería prescindirse de ella, máxime cuando se trata de semillas de alto precio, y no sólo por esto, sino por

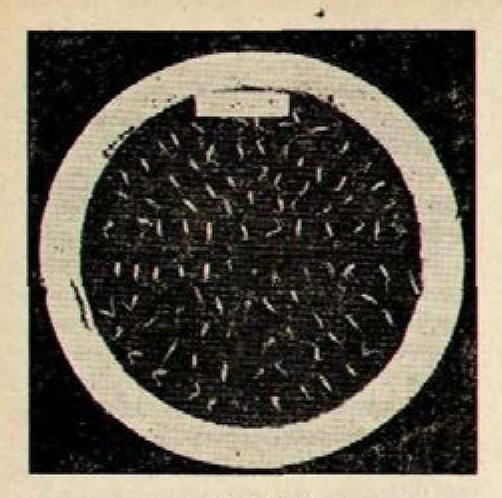


Foto Nº 1

algo que vale más aún, que es el tiempo que se pierde, y que da por tierra con todo un programa de acción que puede haber sido la base económica del año.

Para efectuar la prueba de germinación sólo se requiere un plato y un poco de arena fina y limpia (foto 1 y 2) o el dispositivo construído para ese fin, que consiste en un recipiente chapa galvanizada (foto 3 y 4) de 20 por 30 cm. ó 30 por 30, en el que lleva unos vidrios rectangulares de 6 ó 7 cm.

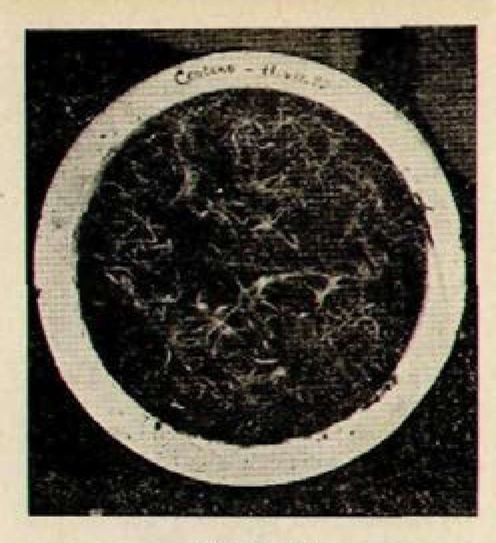


Foto Nº 2

por el ancho del recipiente, los que descansan en una pequeña pestaña interna. Sobre el vidrio se coloca papel secante, del que cuelguen en tal forma las puntas, que alcancen a sumergirse en el agua que se mantiene en el recipiente. Sobre ese papel humedecido se colocan las semillas bien ordenadas y equidistantes y todo se cubre con una

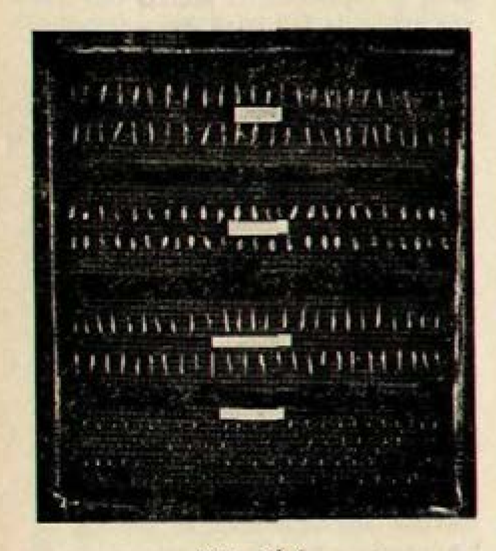


Foto Nº 3

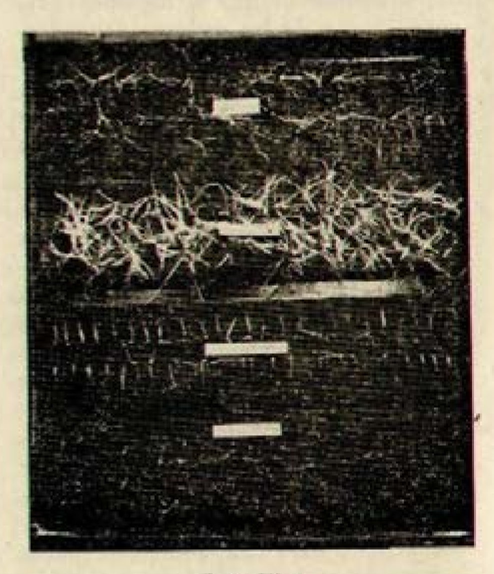
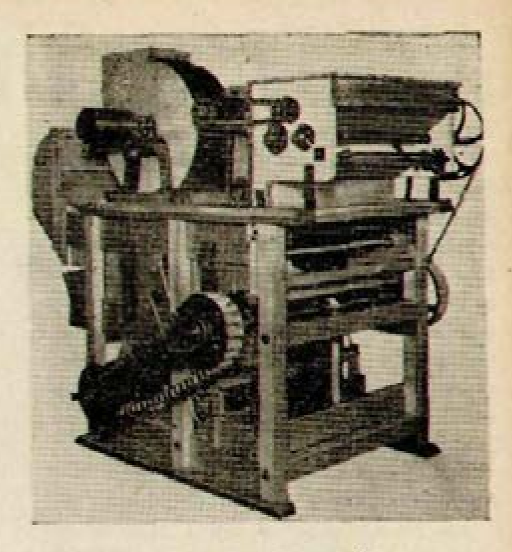


Foto Nº 4

tapa. Pero como este dispositivo germinador no es fácil tenerlo a mano, resulta más práctico utilizar sólo arena en un plato. Se procede así: Un poco de arena fina y limpia, se le somete al fuego en un tacho, con el fin de esterilizarla, luego se toma la cantidad suficiente para cubrir un plato hondo, se le humedece moderadamente con agua, si es posible, que antes haya hervido de manera que, una vez bien mezclada con la arena, quede hecha una pasta. Se empareja y se le distribuyen 100 semillas. Se comprimen lo suficiente como para que quedén bien en contacto con la arena y se tapan con otro plato. Al cabo de tres días, se observan; si se hubiera secado, se le agrega, con cuidado, un poquito más de agua. A los 5 días se anotan las semillas germinadas, repitiéndose la anotación a los 10; ya en ese tiempo, según la especie, habrá germinado la mayor parte. Se suman ambos recuentos, lo que nos da directamente el % de germinación hasta ese momento. En base a él, se hará el cálculo de la cantidad a sembrar por Há., aumentando en kilos una cantidad análoga al porcentaje de lo no germinado. Por ejemplo: Hemos resuelto sembrar una pradera con 10 kilos de trébol por Há. pero, hecha la germinación de esa semilla, no ha alcanzado más que a 60 %. Es decir, que con 10 kilos sólo sembrará 6 Kg. de granos fértiles. Como estimamos que esa cantidad no es suficiente y consideramos que se necesitan 10 Kg. de granos buenos, debemos agregar por lo tanto el 40 %, o sean 4 Kg., pero como de estos 4 Kg. sólo germinan el 60 %, deberá agregarse alrededor de 6 Kg. más de lo calculado, es decir, deberemos sembrar 16 Kg. para tener 10 Kg. de granos fértiles. Esto nos da una idea de la necesidad de efectuar la investigación de una semilla que podamos tener alguna desconfianza de su fertilidad.



Limpiador de semillas

Regulación de la sembradora. — Habiendo seguido las normas anotadas, estamos en condiciones de efectuar una buena siembra y conseguir el buen aprovechamiento de la semilla siempre que se cuide de *regular* muy bien las sembradoras.

Las indicaciones de regulación de las máquinas no siempre son exactas, lógicamente no pueden serlo, porque las semillas aun en la misma especie varían los tamaños. Por lo tanto la regulación es necesario contralorearla en todos los casos.

Se procede para ello en la siguiente forma: Cargar la sembradora con la semilla a sembrar.

Se levanta la máquina, dejando las ruedas libres para que puedan girar. Se pone debajo una lona amplia. Sacar la medida de la circunferencia de las ruedas y el ancho de siembra. Estas medidas nos dan la superficie de terreno que recorrerá la sembradora en un número determinado de vueltas de las ruedas, y por lo tanto, por medio de un cálculo sencillo, sabemos cuánta semilla deberá caer. En unas pocas pruebas, tendremos regulada la máquina.

Pongamos un ejemplo: Queremos sembrar una semilla a 30 Kg. por Há. Supongamos que la máquina mide 3 metros, de ancho de siembra. Las ruedas tienen una circunferencia de 3,50 mts., tenemos por lo tanto que la superficie que siembra en una vuelta de rueda es de 10 ½ mts.² Si hacemos dar a las ruedas 25 vueltas habrá *caído la semilla correspondiente a 25* por 10,5 = 262 mts.² Suponiendo que, la máquina haya estado bien regulada, deberá haber caído la cantidad correspondiente a los 262 mts.², o sean 786 gramos, según el cálculo elemental llevado a la hectárea, que lo sacamos por una simple regla de 3 y decimos:

En 10.000 mts.² o sea 1 Há. deben *caer 30 Kg. de semillas o sea 30.000* gramos.

En 262 mts.² deben caer 786 gramos.

El planteo es como sigue:

10.000 — 30.000
262 — X

Multiplicamos 30.000 por 262 y dividimos por 10.000, lo cual nos da *786 gramos.*

Conociendo esa cantidad, fácilmente puede ajustarse la máquina *muy* aproximadamente a la cantidad que se desea *sembrar, evitando con esto hacer una* siembra rala o demasiado densa.

Otro detalle importantísimo para el buen aprovechamiento de la semilla es la profundidad de siembra.

Las máquinas más perfeccionadas dejan la semilla casi en la superficie, lo cual requiere esmeradísima preparación del suelo, de lo contrario pueden quedar *muchas semillas destapadas.*

Debe tenerse en cuenta que la mayor parte de las semillas forrajeras son muy pequeñas y que algunas tienen poca energía germinativa, y por lo tanto requieren mayor tiempo en la tierra para germinar. Si quedan muy superficiales, corren el riesgo de que las perjudique un período de sequía o *el exceso de frío al iniciar la germina-*ción. Le será favorable sólo las lluvias moderadas. Pero nunca es tan perjudicial la siembra superficial como la profunda. Una semilla chica no debe ser sembrada a más de 2 cm., aunque bien sabemos que muchas veces, cuando se trata de una tierra muy fina, es difícil graduar a tanto la profundidad cuando *se siembra con sembradora de* discos. Antes de esto es conveniente emplear la sembradora de voleo tapando con rastra de ramas.

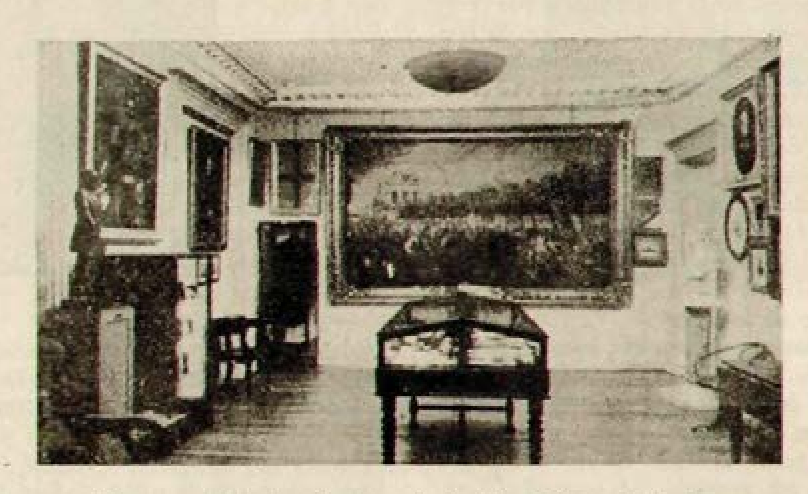
★

EL LICENCIADO VIDRIERA

Ha quedado como frase proverbial (y aplícase a la persona que, nimiamente delicada y asustadiza, se estremece con sólo pensar que alguien se le acerque) la creación de Cervantes, que así *dibuja el glorioso manco:* "Imaginábase *el desdichado que era* todo hecho de vidrio, y con esta imaginación, cuando alguno se *llegaba a él daba terribles voces pidiendo y suplicando con pala-*bras y razones concertadas que no se le acercasen porque le quebrarían".

MUSEO HISTORICO NACIONAL

La política de fusión



Vista general de la sala, denominada "La Política de Fusión"

ES la denominada "La Política de Fusión" la tercera sala que el visitante encuentra en la planta alta de la casa que perteneció al general Rivera.

Ella se halla situada al fin del tramo de esa misma planta que da sobre la antigua calle de San Gabriel — hoy Rincón —, y está destinada por el Museo Histórico Nacional a evocar el período de nuestro pasado comprendido entre los años 1851 y 1865, vale decir, entre la paz que, bajo el lema de "No hay vencidos ni vencedores", puso término a la Guerra Grande, y la entrada a Montevideo con que el general Venancio Flores culminó la llamada Cruzada Libertadora.

La sala alude, en efecto, a la política de concordia nacional que entonces se iniciara bajo el auspicio de aquella paz. Abarca, por lo tanto, el breve gobierno que presidió Don Juan Francisco Giró y, siguiendo los acontecimientos que se encargaron de configurar, sin embargo, el fracaso de tal tentativa de fusión, refleja, después, el motín de 1853, la instalación del Triunvirato, el ejercicio del general Flores, sus luchas con el partido conservador, la revolución de 1855 y el pacto de la Unión. Asimismo, registra las inmediatas administraciones de Don Gabriel A. Pereira, de Don Bernardo P. Berro y de Don Atanasio C. Aguirre.

El primer sector de la sala está consagrado, así, a la presidencia de Giró.

Para representarla, se dispone de una pequeña pero interesante serie iconográfica y documental.

En lo relativo al propio Don Juan Francisco Giró, las piezas aquí reunidas permiten conocer los diez últimos años de su vida. Aparece, en efecto, su figura de gobernante reproducida en un óleo ejecutado por Carbajal y en una fotografía sobre vidrio. Varias tarjetas de visita y un ejemplar del reglamento interno del Senado en 1858 es-

bozan, en seguida, un aspecto íntimo de su existencia. Y, más tarde, su muerte se halla referida a través de una invitación para los funerales realizados en 1863.

Dos retratos — uno pintado por Verazzi — exhiben, después, a dos de los integrantes del primer ministerio que secundara a aquel mandatario: el Dr. Florentino Castellanos, que ocupó la cartera de Gobierno y Relaciones Exteriores y que, con ese mismo cargo, acompañó a Giró en la jira por la campaña que éste cumpliera entre octubre de 1852 y enero de 1853, y el general José Brito del Pino, que actuó como ministro de la Guerra.

Finalmente, el motín que, estallado el 18 de julio de 1853, provocó la renuncia de Giró, se encuentra evocado por una miniatura en la que O'Dogherty grabó la efigie de uno de los jefes de tal asonada, el general César Díaz.

Una segunda galería de cuadros, alternada con diversos muebles y objetos, señala, luego, la etapa transcurrida desde el 25 de setiembre de 1853 hasta el 25 de noviembre de 1855. Así, por ejemplo, el Triunvirato que se organizó para ejercer el poder abandonado por Giró, es recordado mediante la exposición de un retrato — impreso en un pañuelo — del general Venancio Flores; con la mesa sobre la que se colocó el ataúd con los restos del general Fructuoso Rivera, y la cerradura del rancho donde falleciese el héroe de Guayabos (como se sabe, éste halló la muerte cerca del arroyo Conventos, el 13 de enero de 1854, cuando se disponía a trasladarse a Montevideo, para asumir sus funciones de triunviro); y por un óleo en que Carbajal fijó la silueta de Don Santiago Sayago, uno de los constituyentes de 1830 y que desempeñó, en 1853, el ministerio de Hacienda. La revolución que los llamados "conservadores" promovieron el 28 de agosto de 1855 contra el entonces presidente Flores, está documentada, a su vez, en otras dos obras de Carbajal: el retrato del también ex-constituyente Don Luis Lamas que, elegido por los autores del movimiento, actuó durante dos semanas en la primera magistratura del país, y la tela que muestra la figura de Don Manuel Basilio Bustamante, a quien, a raíz de la dimisión de Flores, le tocó manejar el gobierno entre el 10 de setiembre de 1855 y el 15 de febrero de 1856. Un "pastel" de Gelly describe, todavía, a Don Fernando Torres y hace que, a su vista, se piense en el nuevo intento que él y Don José M. Muñoz encabezaron — ya al término de tan agitado período — para derrocar a Bustamante.

Gral. César Díaz

Al gobierno de Don Gabriel A. Pereira se le ha dedicado, después, otro espacio en la sala.

En él, la persona del quinto presidente constitucional surge revelada por el pincel de Carbajal y en una pequeña acuarela de autor anónimo.

Un óleo hecho por el pintor Barthold presenta, luego, a Don Doroteo García, que colaboró en su gestión, desde el ministerio de Hacienda. El Dr. Joaquín Requena — otro de sus ministros y eminente codificador — se halla indicado, en cambio, por un sillón que fué de su propiedad y uso.

Por último, dos magníficos retratos al pastel nos enseñan a las autoridades eclesiásticas de aquel tiempo: José Benito Lamas, vicario apostólico de la República, y el cura rector de la Matriz, Santiago Estrázulas y Lamas que ejerció tal dignidad entre 1854 y 1859.



Juan Miguel Martínez

La revolución de los años 57 y 58 y el episodio de Quinteros están evocados, a continuación, a través de algunos de sus actores más destacados.

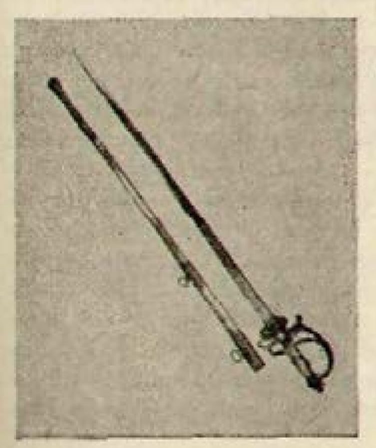
El Dr. Juan Carlos Gómez, director de "El Nacional" y cuyos artículos precedieron al movimiento, aparece representado, en efecto, en una estatua ejecutada por Pilet y en un óleo donde Orrequia lo expresó en su tiempo de ministro del Triunvirato. Dos retratos — uno que Benzo pintó sobre la base de elementos iconográficos de la época, y otro de Verazzi — descubren, a su turno, a las dos figuras militares de mayor significación dentro de las fuerzas rebeldes: los generales César Díaz y Manuel Freire, uno de los Treinta y Tres Orientales. El ejército gubernista se ve reflejado, más adelante, en su jefe, el general Anacleto Medina, de quien se exhiben, aquí, un frac y el óleo compuesto por Benzo. Un croquis levantado en febrero de 1858 completa, después, la información acerca del combate librado en el Paso de Quinteros.

En igual forma, se recuerda, en la sala, a la administración presidida por Don Bernardo P. Berro.

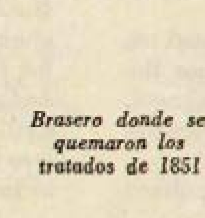
De este gobernante hay, por lo pronto, un retrato realizado por Carbajal.

Luego, y a poca distancia del mismo, se puede encontrar el óleo en que Parra nos dejó una imagen del ilustre jurista y, entonces, canciller, Dr. Eduardo Acevedo. Por su parte, el general Diego Lamas, ministro en el ramo de Guerra, se halla aludido en una tela debida al pintor Emilio Mas.

En cuanto a la gestión en sí que le tocó cumplir a Berro, sirve para dar una idea de ella el distintivo cuyo uso él hizo obligatorio a todos los ciuda-

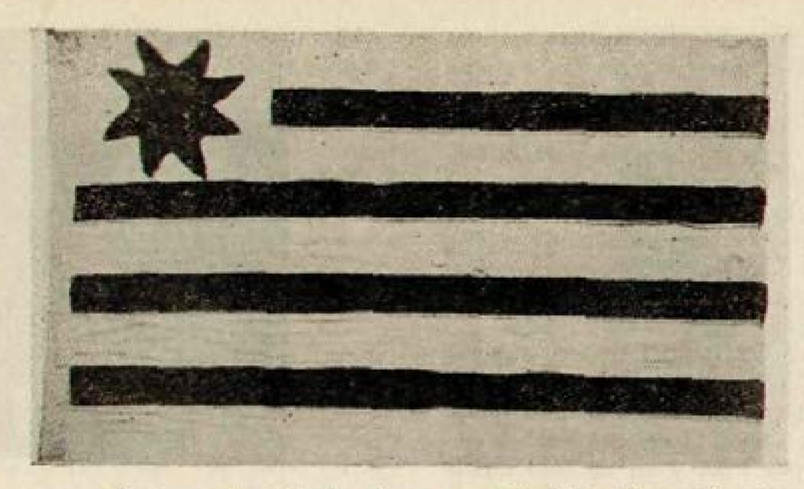


Espada del Gral. Leandro Gómez





Brasero donde se quemaron los tratados de 1851



Bandera nacional de las fuerzas que defendieron Paysandú

danos del país. Un bastón con puño de oro que perteneció a monseñor Jacinto Vera sugiere, en cambio, el conflicto eclesiástico civil a que se vió abocado nuestro sexto gobierno legal en 1861 y que concluyó con el destierro impuesto, posteriormente, a tan alto prelado.

La llamada Cruzada Libertadora, que se inició con la invasión del territorio oriental por las tropas del general Venancio Flores el 19 de abril de 1863, está señalada, más tarde, por medio de dos prendas — un levitón y un kepí — que permiten reconstruir, en cierto modo, la presencia del vencedor de Coquimbo. Varias banderolas — tela *blanca atravesada por una cruz roja* — trasuntan, asimismo, el espíritu y la marcha de aquel ejército en que se alistaron lanceros tan temibles como el general Fausto Aguilar.

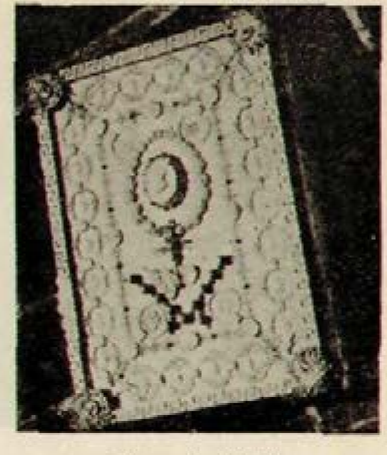
Se llega, de esta manera, al sector consagrado en la sala al gobierno de Don Atanasio C. Aguirre.

Período — como fué — de total entrega a la lucha contra el avance florista, él se encuentra historiado, aquí, en una múltiple alternancia de hombres y de acciones.

Así, por ejemplo, el poder público aparece encarnado en la figura de Don Luis de Herrera, uno de los ministros de la situación. Toda una valiosa iconografía — a la que se agregan armas y objetos — ilustra, después, al visitante en torno del *Sitio y Defensa de* Paysandú: un óleo — sin mérito artístico, pero de gran interés documental — del aficionado Carlos Díaz registra, en efecto, el bombardeo de la ciudad por los buques de la escuadra brasileña; el general Leandro Gómez — héroe de la resistencia y a quien se fusiló el 2 de enero de 1865 — se divisa, luego, en una litografía hecha por Mége sobre un dibujo de Blanes, a través de un busto en mármol, y en la estatua que modeló el ya citado Pilet; un aguazo sobre vidrio reproduce, a su vez, al jefe político de la misma ciudad, Don Basilio Pinilla; el coronel Lucas Píriz — de los defensores de Paysandú — está evocado, en fin, por medio de un baúl de cuero crudo — sin armazón y decorado con tientos — que fué de su propiedad. La célebre quema de los tratados suscriptos con el Brasil en 1851 se halla expresada con el brasero en que, al son del himno patrio, se incineraron los mismos — como reac-



Album de Villalba
(tapa anterior)



Album de Villalba
(tapa posterior)

ción ante la intervención de ese país en la guerra — en la Plaza Independencia, el 18 de diciembre de 1864.

El breve ejercicio de Don Tomás Villalba, que apenas duró una semana y bajo el cual se produjo la entrada de Flores en Montevideo, tiene reservado, aún, un lugar en la sala.

En él, la figura de tal presidente interino ha sido fijada en un retrato pintado por Parra y con el sillón giratorio que integró su mobiliario personal. El general Francisco Caraballo, a quien Villalba entregó el poder, tras la paz firmada en la Villa de la Unión, encuéntrase recordado en función de uno de los objetos que él utilizara: un sello de relieve de metal blanco. La entrada del general Flores en la capital, el 21 de febrero de 1865, está detallada, por último, en un gran lienzo que ejecutó Pedro Valenzani. En esa obra del artista italiano se muestra, en efecto, el *momento en que doblando* la calle Cámaras — hoy Juan Carlos Gómez —, después de haber pasado frente al Cabildo, las tropas vencedoras tomaran la de Rincón, para dirigirse hacia el Fuerte.

Se clausura, entonces, la sala con una vitrina donde se custodian los distintos tipos de armas que se usaron en la época y hasta 1875.

La arquitectura del Montevideo de mediados del siglo XIX puede vislumbrarse, todavía, sin embargo, a través de una acuarela en la que Vincent describió la casa del Fuerte.

Un trabajo caligráfico de Besnes e Irigoyen, dedicado a Flores, sintetiza un tanto el arte de aquel mismo tiempo.

El militarismo

CERRANDO uno e iniciando otro tramo de la planta alta de la casa que perteneció al general Rivera, se encuentra la sala que el Museo Histórico Nacional ha dispuesto con el nombre de "El Militarismo".

Es, ésta, la cuarta sala que figura en tal planta, y ella aparece afectando, por la situación de las dos secciones que la integran, la forma de un martillo.

Abarca esta sala el período de nuestro pasado que, abierto en 1875, con



Vista general de la sala denominada con el nombre de "Militarismo"

el motín del 15 de enero que derrocó al gobierno de Don José E. Ellauri, se prolongó y sólo concluyó en el mes de noviembre de 1886, con la creación del llamado Ministerio de la Conciliación. La misma comprende, por lo tanto, los gobiernos de Don Pedro Varela, del coronel Lorenzo Latorre, del Dr. Francisco A. Vidal, y del Tte. Gral. Máximo Santos, y refleja, de manera bien elocuente, aquellos diez años de la historia uruguaya, durante los cuales la preponderancia del ejército constituyó la nota característica.

La primera sala de "El Militarismo" corresponde a la etapa que se extendió entre 1875 y 1881.

En esta sección, el comienzo se halla señalado por el espacio destinado a evocar el trágico episodio que precedió — y fué anticipo de las violentas soluciones posteriores — al estallido del motín del 15 de enero de 1875: el asesinato del coronel Romualdo Castillo — sostenedor de Ellauri — ocurrido en Paysandú, el 11 de diciembre de 1874. Tal hecho se recuerda, aquí, en efecto, por medio de un óleo de Benzo que reproduce la efigie del entonces jefe del Batallón 2º de Cazadores, y la exhibición, en una vitrina, de la casaquilla y el kepí que dicho militar llevaba en aquel día.

La figura del coronel Lorenzo Latorre, expuesta en dos litografías, representa y sintetiza, en seguida, el motín del 15 de enero de 1875.

El gobierno provisorio — 1875-1876 — de Don Pedro Varela, que surgió y se instaló tras esa asonada, está indicado, luego, por una tela de Carbajal que muestra a tal ciudadano. La reacción principista que, bajo el nombre de Revolución Tricolor, se produjo contra el régimen de Varela entre marzo y diciembre de 1875, se ve aludida, en cambio, en un retrato que, ejecutado por Benzo, descubre al comandante Carlos Lallemand, jefe de la infantería insurrecta y que resultó muerto en el combate de Palomas. También, sirven para documentarla una banderola del Batallón "10 de enero", y las divisas que lucieron, por ejemplo, el Dr. Leoncio Correa y el capitán Juan José Rovira.

Una abundante serie iconográfica pone, después, al visitante en contacto con la personalidad del coronel Lorenzo Latorre, que empezó la dictadura el 10 de marzo de 1876 y fué elegido,

más tarde, presidente constitucional de la República, en 1879.

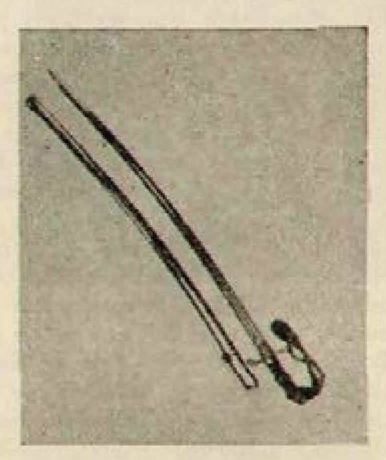
Dentro de este sector alternan, en efecto, un óleo donde Carbajal describe a Latorre en su tiempo de gobernante; una litografía en la que, a su vez, aparece rodeado por los comandantes Gomensoro, Cazariego, Santos y Varela; y un busto en mármol que realizó Juan Ferraro, por encargo de algunos jefes de la época de Latorre. Este busto fué objeto de una violenta reacción por parte de los enemigos de aquél, en cuanto se tuvo noticia de su renuncia: se sabe, al respecto, que, producida la dimisión del ex-dictador, se reunió en el 5º de Infantería un grupo de militares y que, uno de ellos, al ver el busto — colocado en la mayoría del cuartel — le aplicó un golpe de espada mutilándole la nariz; después, "lo hicieron sacar a la plaza de armas, donde empezaron a hacer blanco sobre él".

La administración de Latorre está fijada, asimismo, mediante tres retratos que nos acercan a tres de los personajes que colaboraron en su gestión: los doctores Ambrosio Velazco y Gualberto Méndez, que ocuparon, sucesivamente, la cartera de Relaciones Exteriores en 1876 y desde 1877 a 1880, y el Dr. Juan Andrés Vázquez, que desempeñó, en 1876, el ministerio de Hacienda. Un nuevo óleo y la condecoración que se le otorgara como Caballero de la Legión de Honor, evocan, por otro lado, al general Eduardo Vázquez, ministro de la Guerra en 1876 y en 1879. Por último, y completando la información sobre la etapa, hay dos retratos que permiten conocer a dos figuras propias de este momento inicial del militarismo: los coroneles Francisco Belén e Hipólito Coronado.

El interinato — 1880-1882 — del Dr. Francisco A. Vidal, a quien se designó para terminar el período presidencial de Latorre, cuenta, también, con un pequeño espacio en la sala.



Cnel. Lorenzo Latorre



Espada del Gral. Esteban Pollo

Lo componen, en efecto, un óleo de Carbajal que reproduce el busto de aquel gobernante que ya en 1865 y en 1870 se hiciera cargo del Poder Ejecutivo y que, todavía, en 1886, habría de ser elegido 11º presidente constitucional del Uruguay. Y dos obras — un cuadro de Dhiumy y una fotografía sobre vidrio — que, a través de los hombres que se ven en ellas, dan una idea del ministerio que lo acompañó: el coronel Máximo Santos, su ministro de la Guerra en 1880, y el Dr. Mateo Magariños Cervantes.

Llégase, así, a la segunda sala relativa al militarismo. La misma representa el período transcurrido desde 1881 hasta 1886, y muestra a aquella tendencia en todo su esplendor: el poder entonces logrado por Santos y el ejército, trasuntándose en la opulencia de los uniformes, de las espadas, de las alhajas, de las condecoraciones y de los valiosos objetos que, por sí solos, alcanzan para trasmitir al visitante la fisonomía y el color de la época.

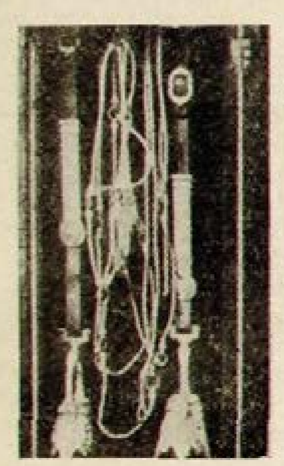
La figura del Tte. Gral. Máximo Santos, que preside esta sala, se halla evocada, en ella, por medio de los más variados e interesantes testimonios.

En el aspecto iconográfico, por ejemplo, un óleo pintado por Carbajal lo exhibe en su carácter de gobernante y ostentando la banda presidencial que, por primera vez, se instituyera en el país; el retrato de Renom lo destaca, luego, de pie y en tamaño natural, apoyando la mano izquierda en un libro y un mapa, colocados sobre una mesa tapizada de color violeta; otro cuadro de Michelangelo Marotta lo describe, a su turno, jinete en un caballo blanco; una gran tela de Sommovilla lo reproduce, aún, vestido de traje civil negro e irguiéndose entre cortinados y muebles rojos; y la escultura de Pilet lo representa, también, a caballo y en actitud que revela la influencia que el Segundo Imperio ejerció sobre el gusto y las costumbres de aquel instante de nuestro pasado.

Desde el punto de vista documental, hay, después, piezas que reflejan típica y fielmente la psicología y la vida de tal mandatario: se distinguen, en ese sentido, tres bandas presidenciales; el kepí, las charreteras, las presillas y los pompones de su uniforme; las dos condecoraciones de la Gran Cruz de Mauricio y Lázaro y la Gran Cruz de la Orden de Isabel la Católica que le otorgaron los gobiernos de Italia y España; la montura de gala y en terciopelo azul; y el bozal, cabrestro, riendas y estribos — todos hechos con hilo de plata y aplicaciones de oro — que usó en su cabalgadura.

En fin, su esfera estrictamente privada aparece traducida por diversas alhajas y objetos de manejo diario: un reloj de oro y brillantes, una lapicera de oro, en forma de pluma, un puñal de plata y oro, y un peine para barba, con engarces de oro y el nombre de su dueño inscripto en brillantes.

El ejército — que se constituyó en la fuerza dominante y característica de ese tiempo — está expresado, en seguida, en una variada galería de re-



Estribos del Tte. Gral. Máximo Santos



Uniforme del Tte. Gral. Máximo Santos

tratos y por medio de un lote no menos importante de armas. Diversas espadas, expuestas en sus respectivos soportes, recuerdan, así, a algunos de *los principales jefes militares que* el país conoció bajo la administración de Santos: los generales Zenón de Tezanos, Esteban Pollo o Simón Martínez. Cuatro hachas originales aluden, por su parte, a los zapadores del Batallón 5º de Cazadores. Un óleo de Correa precisa, después, lo que fué el hachero de la época. Las acuarelas de Sanuy enfrentan, por último, al visitante con dos tipos de la tropa de entonces: el sargento y el tambor de infantería.

Los ministros de Santos integran, igualmente, otro sector de la sala.

En él, puede verse, en efecto, al Dr. José Ladislao Terra — que ocupó la cartera de Gobierno en 1882 y la de Hacienda desde 1883 a 1886 — reproducido por el pincel de Benzo. El Dr. Carlos de Castro que, también, desempeñó el ministerio de Gobierno, surge, en cambio, a través de 16 de las condecoraciones que se le confirieran entre 1867 y 1896. Una espada y un álbum que le regalaron los vecinos de Florida en 1886 señalan, a su vez, al general Luis Eduardo Pérez, que actuó como ministro de la Guerra. La figura de Don Francisco Xavier Laviña — presidente del Senado en 1886 — representa, entretanto, el poder legislativo.

La revolución del Quebracho, con la que, políticamente, terminó el militarismo, se halla evocada, a continuación, en la persona del jefe del ejército gubernista, general Máximo Tajes.

Este, aparece, aquí, retratado a caballo, en un óleo que Blanes pintó separándolo de su gran tela titulada "La revista de 1885", y en otro cuadro donde Carbajal lo exhibe ya en calidad de presidente de la República. En una vitrina se custodian, además, el uniforme de gala y la condecoración del Libertador que pertenecieron al mismo.

El atentado contra Santos, ocurrido el 17 de agosto de 1886, a la entrada *del teatro Cibils, está registrado, luego,* en el ángulo que clausura la sala. Una fotografía muestra, allí, al entonces presidente interino poco después de producido aquel hecho; y, en una vitrina, está expuesto, asimismo, el uniforme — manchado de sangre —



Tte. Gral. Máximo Santos



Uniforme del Tte. Gral. Máximo Tajes.

que llevaba en aquel día. El teniente Gregorio Ortiz — que fué quien atacó *a balazos a Santos* — se *encuentra* fijado, por su lado, en un óleo sobre cartón que documenta, en forma ingenua y realista, su suicidio.

De tal episodio a la creación del Ministerio de la Conciliación sólo mediaron *tres meses. El 4 de noviembre* de 1886 significó la conclusión del militarismo y el comienzo de la libertad política.

La libertad política



Vista general de la sala denominada con el nombre de "La Libertad Política".

LA denominada "La Libertad Política" es la quinta sala que se encuentra *en la planta* alta de la casa que perteneció al general Rivera. Ella figura, a su vez, en segundo término dentro del tercer tramo de ese mismo piso superior.

En esta sala, el Museo Histórico Nacional evoca el período de nuestro pasado comprendido entre el día — 18 de noviembre de 1886 — de la renuncia al poder del Tte. Gral. Máximo Santos y la revolución que estalló en 1904. Se *abarcan, por lo tanto, aquí, el* gobierno del general Máximo Tajes, la administración del Dr. Julio Herrera y Obes, la presidencia de Don Juan Idiarte Borda — y, en ésta, las dos revoluciones de 1896 y 1897 y el trágico fin de aquel mandatario —, el pacto de La Cruz, suscripto — 18 de setiembre de 1897 — durante el gobierno de Don Juan Lindolfo Cuestas, el golpe de estado de 1898, los comienzos del ejercicio de Don José Batlle y Ordóñez, y la revolución que encabezara el caudillo nacionalista Aparicio Saravia.

El ambiente de la época que se representa en "La Libertad Política" se halla dado, por su parte, por algunos de los muebles que integraron el juego de sala que perteneciera al Dr. Julio Herrera y Obes. Tales consolas — con *tapa de mármol blanco y grandes espejos* —, sofáes, sillones y sillas estilo Luis XVI traducen, en efecto, el gusto uruguayo de fin de siglo — gusto que, como se sabe, alcanzó su apogeo en el tiempo del militarismo —, y sirven, además, para recordar — ya que su



Tte. Gral. Máximo Tajes



Dr. Julio Herrera y Obes

mayoría tomó asiento en ellos— a casi todos los personajes de esa etapa que aparecen o están sugeridos en la sala.

La sala se inicia, entonces, con el espacio *consagrado al gobierno* — 1886-1890 — del general Tajes.

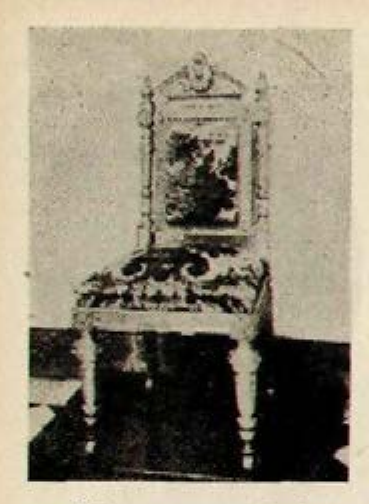
En él, y en primer término, el vencedor del Quebracho surge a través de numerosos testimonios. Así, por ejemplo, un retrato de Petit lo muestra ostentando el uniforme y la banda presidenciales. En igual forma, esbozan, en seguida, su silueta, varias prendas militares — dos kepis, las charreteras y un cinturón porta-espada y tiros de terciopelo celeste y bordado en oro — que fueron de su propiedad. Lo señalan, en fin, las cuatro condecoraciones — la Gran Cruz de la Orden del Mérito Naval, la Gran Cruz de la Orden del Crucero, la Gran Cruz de la Orden de Isabel la Católica y la de Gran Oficial de la Orden Nacional de la Legión de Honor — que le otorgaron las autoridades de España, Brasil y Francia.

A ambos lados del retrato del general Tajes se descubren, luego, las figuras de tres de los ministros que secundaron su gestión: una escultura ejecutada por Romairone reproduce, en ese sentido, a Don Antonio María Márquez, que ocupó la cartera de Hacienda; otra, que realizó Félix Morelli, exhibe el busto del Dr. Julio Herrera y Obes, ministro de Gobierno bajo tal *administración; y un óleo — de autor* anónimo — indica al general Luis Eduardo Pérez, que desempeñó el ministerio de la Guerra.

Por último, y como documento de uno de los acontecimientos ocurridos en esta etapa de profunda transformación política y económica, puede verse el acta de fundación — 1887 — del Banco Nacional.

El período presidencial — 1890-1894 — del Dr. Julio Herrera y Obes es evocado, después, en un sector inmediato de la sala.

La personalidad del 12º presidente constitucional de la República aparece, allí, dominante, reflejada en un óleo de Carbajal y por una tela que pintó Orrequia. Su ascensión al gobierno está aludida, asimismo, por medio de la exposición de los tarjetones relativos al banquete que la juventud uruguaya le ofreció, a raíz de esa elección, en el Teatro Solís, el 3 de marzo de 1890. Revelan, en cambio, algunos detalles de su vida íntima una cartera de bol-



Silla que perteneció al Dr. Herrera y Obes

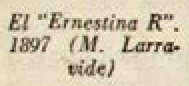


Kepí del Cnel. Diego Lamas

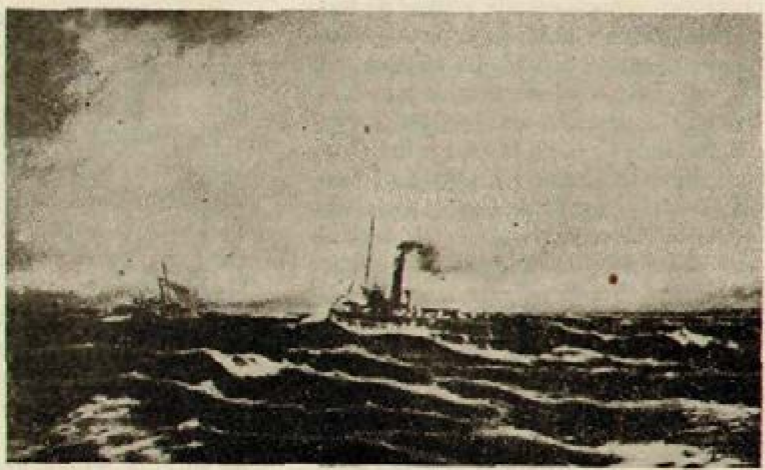
sillo que él usara a diario y el juego de sala ya citado.

En cuanto a los colaboradores que tuvo su gobierno, alternan, en este sector, dos de ellos: el Dr. Carlos María Ramírez, que actuó al frente del Ministerio de Hacienda, y a quien describe un "pastel" de Gelly, y el general Pedro Callorda, que ocupó el de la Guerra, y cuya figura se encuentra referida, en cierto modo, por un espadín y las medallas que ganara en la campaña del Paraguay. Hombre representativo de tal época y del colectivismo — tendencia política que caracterizó a Herrera y Obes — fué, por su parte, Don Eduardo Chucarro, presidente del Senado en 1896. De él se conservan, en la sala, un interesante retrato hecho por Salvador Puig, una fotografía coloreada y dos objetos personales: una cigarrera y un sello para lacre.

La administración — 1894-1897 — de Don Juan Idiarte Borda se halla



El "Ernestina R". 1897 (M. Larravide)





Divisas blanca y colorada

representada, a su turno, en el tercer *sector de la sala*.

Dentro de él, un óleo de Renom reproduce, en efecto, la figura de aquel mandatario que muriera tan trágicamente el 25 de agosto de 1897.

Las revoluciones que estallaron, durante su gobierno, en 1896 y 1897, están señaladas, en cambio, por varias piezas iconográficas y documentales. Se destacan, entre ellas, el retrato — obra de Don Carlos Seijo — y la divisa que usara entonces el coronel Diego Lamas, y el bronce donde José Luis Zorrilla de San Martín fijó la cabeza de Aparicio Saravia, el otro jefe de las tropas rebeldes. Testimonio de *la actuación del jefe de las fuerzas legales*, el teniente general Justino Muniz, es, por su lado, la corona de plata y oro que le regalaron las damas de Montevideo por sus triunfos en Arbolito y Aceguá. Numerosas divisas — blancas y rojas — sugieren, finalmente, la fisonomía de los dos ejércitos que chocaron en tal tiempo.

El ejercicio — 1897-1903 — de Don Juan Lindolfo Cuestas ocupa, a continuación, el cuarto sector de la sala. Este presidente, con cuyo gobierno se inició una nueva etapa en la vida del país, vése recordado, aquí, en un gran



José Batlle y Ordóñez



Aparicio Saravia

cuadro en el que Bersani lo refleja física y psicológicamente con extraordinaria fidelidad, y por un retrato — en menor tamaño — que ejecutó Domingo Laporte. Su propia figura sirve, en seguida, para evocar el pacto de La Cruz con el cual se puso término a la revolución de 1897.

El ministerio que lo acompañó está indicado, luego, por un óleo de Panini Romano que muestra al Dr. Mariano Ferreira, que desempeñó la cartera de Relaciones Exteriores en 1897, y a través de un bastón — hecho con un tirante del antiguo Fuerte — que perteneció a otro de sus ministros: Don Eduardo Mac Eachen.

En el mismo espacio aparecen precisados, igualmente, tres de los principales episodios ocurridos en dicho período. Así, por ejemplo, el Consejo creado tras el golpe de Estado del 10 de febrero de 1898, es puesto de manifiesto mediante una tela de Queirolo Reppeto en la que se exhibe al Dr. Justino Jiménez de Aréchaga, que tuvo una lucida participación en las deliberaciones de aquel cuerpo que dictó la ley de representación de las minorías; y con la carpeta y el papel para cartas que utilizara el presidente de la asamblea. Sobre el motín del 4 de julio de 1898 ilustran, a su vez, al visitante, un retrato — debido a Rizzardini — del general Casimiro García, jefe del Estado Mayor en 1897 y 1898 y uno de los autores de la asonada, y los testimonios relativos al general Esteban Pollo, que mandaba el 4º de Cazadores y fué uno de los militares que permanecieron leales al gobierno: un óleo donde está retratado por Benzo, y la espada y la medalla de oro que, con ese motivo, se le tributó. Una obra de Manuel Larravide registra, después, los primeros trabajos en el puerto de Montevideo, empezados a fines de 1901.

El periodismo de la época se encuentra sintetizado, todavía, en la persona del Dr. Carlos María Ramírez — reproducida en el ya nombrado "pastel" de Gelly — que dirigiera, entonces, a "La Razón". La muerte de Don Tomás Gomensoro — producida en 1900 — queda documentada, en cambio, con la moña que usaron los concurrentes al acto de su sepelio.

A los comienzos de la presidencia de Don José Batlle y Ordóñez está destinado, por último, el quinto sector de esta sala.

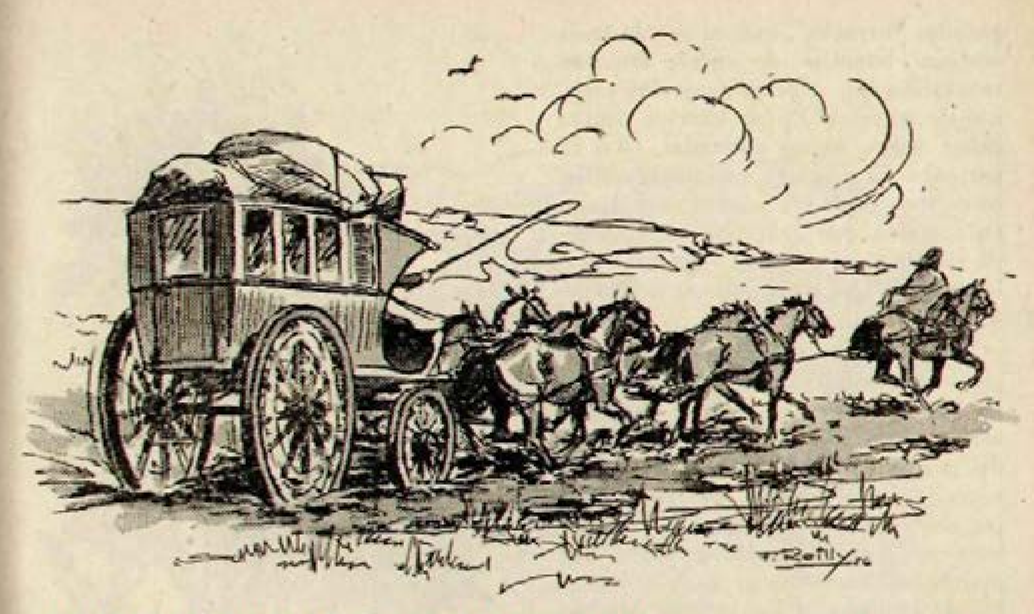
Dos cuadros — uno de Fernando Laroche y otro de Laporte — presentan, en él, a la figura del 15º presidente constitucional del Uruguay.

Un pequeño óleo de Héquet titulado "Campamento militar en 1903" alude, de inmediato, a la situación que creara, bajo esa administración, el primer levantamiento de Aparicio Saravia.

La Revolución de 1904 se ve concretada, en fin, en una divisa del ejército nacionalista y, por el lado gubernista, en un elástico del general Eduardo Vázquez — a la sazón, ministro de la Guerra — y en varias prendas del uniforme que vistió el general Justino Muniz.

Se clausura, así, la exposición de la historia política y militar del Uruguay en las salas del Museo Histórico Nacional.

★



COMO SE VIAJABA EN DILIGENCIA

por Rómulo Rossi

LA carreta fué el primer medio de locomoción que conocieron nuestros primitivos pobladores. Más tarde, el lento andar de los perezosos bueyes fué sustituído por los caballos que arrastraban a las diligencias, vehículos muchísimo más livianos que la primitiva carreta y que, con su velocidad, acortaban las distancias, con gran complacencia de quienes se veían en la necesidad de realizar largos viajes.

Montevideo se encontraba ligado entonces con los pueblos de la República, por diversos recorridos de diligencias que correspondían a distintas empresas.

Los puntos de estación de las diligencias que llegaban a Montevideo eran, frente al Hotel Malecof (hoy Palacio Salvo), Paso del Molino, y Uruguay y Andes, etc., etc.

DANDO UN RESUELLO

La marcha de los caballos que arrastraban esta clase de vehículos era a la disparada, dándose un "resuellito" a los matungos en los altos de las cuchillas y generalmente coincidiendo con la ubicación de una pulpería, frente a la cual el "mayoral" y el "cuarteador" eran invitados a tomar una copeja de caña o de ginebra, por pasajeros afectos también a esa clase de tonificantes.

En las mismas puertas de la capital — entonces terrenos despoblados — los mayorales encontraban, en invierno, los primeros pantanos, tales como el de las Tres Cruces, frente a la quinta de Castello, hoy Av. 18 de Julio entre Acevedo Díaz y Duvimioso Terra, o el de "La Blanqueada", para no ir más lejos, actual Av. 8 de Octubre a la altura del Arsenal de Guerra, para las diligencias de Pando, Minas, Rocha, etc., y en el Pantanoso para las que iban a Canelones, Florida, San José, etc. Ya fuera de la Capital podían orillarse en muchos casos esos obstáculos, porque era muy raro el campo que contara con la mejora de los alambrados, circunstancia ésta que permitía a las diligencias elegir los terrenos más firmes.

COMO ERAN LAS DILIGENCIAS

Los vehículos que nos ocupan eran

grandes "breacks", que en vez de tener cortinas laterales de cuero, llevaban ventanillas con vidrios como los vagones de tranvías. En su interior podían caber, más o menos apretadas, 10 ó 12 personas. El pescante, en el cual cabían hasta tres y que era asiento muy disputado, había que solicitarlo con anticipación, pues el mayoral seleccionaba a los clientes que podían gozar de tal beneficio.

El conductor, cuando tenía el completo en su vehículo, tomaba asiento en la "tabla" así llamado un pequeño asiento que descansaba en esa parte del pescante, y desde allí guiaba, provisto de dos rebenques, uno largo para los dos "boleros" — que de tal manera se llamaba a los caballos que marchaban en punta — y el otro para los de la lanza y los laderos que, en número de cuatro, corrían en segundo término.

Adelante de todos, distanciado un tanto de los boleros, cabalgaba el "cuarteador" que era el experto en los recorridos y que sabía de memoria los mejores caminos y la manera de evitar los barquinazos y los vuelcos del vehículo.

Desde su caballo, que llevaba sujeta a la cincha, la cuarta — generalmente de cueros torcidos, llamada "sobeo" — y que a su vez, atada en el extremo de la lanza, remataba en el centro del eje de las ruedas delanteras, con lluvias, con sol abrasador, con viento o con frío, este verdadero héroe de aquellas lejanas jornadas, galopaba y galopaba silbando o canturreando algún vals de acordeón, o un "triste", para ser más llevadera su relativa soledad.

LA MUDA O RELEVO DE CABALLOS

Cada muda de caballos realizaba una jornada de cuatro o cinco leguas, para cuya operación ya se tenían los relevos permanentes en lugares determinados



del camino a recorrerse. Los animales estaban guardados en un pequeño corral, del que eran sacados para colocarles los arreos recientemente desprendidos de la muda anterior y que permanecían en el suelo, al lado de la diligencia.

En limitados minutos se realizaba la operación del cambio de mancarrones; y los pasajeros que habían descendido del vehículo para desentumecer las piernas cansadas a fuerza del obligado encogimiento a que las provocaba la estrechez del espacio, volvían a ocupar sus respectivos asientos.

Una de las características de los viajes realizados en la forma que nos ocupa, era la de que inmediatamente después de encontrarse en el interior del coche, todos los pasajeros entablaban conversación, a cuyos efectos no escapaba el más taciturno del mundo.



Cuando un pasajero no participaba de la conversación general, se le aludía con cualquier motivo, y momentos después hasta llegaba a averiguársele su vida.

LIBRO ABIERTO

Y mientras la diligencia, siempre de caja amarilla y ruedas coloradas, marchaba a plena disparada con su "vaca" repleta de equipajes, el mayoral, árbitro del viaje, era el libro abierto de detalles de guerras, de inundaciones y modalidades de los hombres más mentados de la época, de quienes hacía pintorescos relatos que solamente interrumpía para dar paso a alguna interjección dedicada a alguno de los caballos que "lerdeando", aflojaba el tiro.

LA POSTA

Así se denominaba la casa, ya fuera de ladrillo o de adobe, en donde las diligencias hacían alto para que almorzaran, cenaran o durmieran los pasajeros, y entregar y recibir la correspondencia. Se hacía allí mesa redonda, con la alegría que es de imaginarse en los viajeros, a quienes no sólo se les despertaba el apetito, sino que ese alto les brindaba la oportunidad de salir del encajonamiento a que se veían sometidos durante las interminables horas de marcha.

EL MENU

El menú no era, por cierto, de los más complicados, entre cuyos platos figuraban los de sopa y puchero, con acompañamiento de pirón; otras veces un guiso de carne con arroz, al que los dueños de casa, por lo económico llamaban "rendimiento"; y cuando no, asado de capón y gallina hervida o guisada. La lista de postres la alternaban el arroz con leche, nueces o dulce de membrillo con queso, que nunca faltaban en el campo. Un gran pan casero, del cual sacaba cada comensal la rebanada correspondiente a su deseo; y cuando no había pan, galleta; y vino carlón, del que no queda ya más que el recuerdo, completaban el menú de las postas.

FRENTE AL ARROYO DESBORDADO

En invierno los viajes resultaban doblemente penosos, no solamente por los "peludos" que se echaban a lo largo de los caminos, sino que también por los pasajes de los ríos y arroyos desbordados, los cuales no ofrecían las comodidades y seguridades de los puentes de hoy día. Muchas veces había que tirarse a nado, en cuya operación el cuarteador era el alma de ese mal trance. Al llegar a la orilla y antes de lanzarse al agua, mayoral y jinete celebraban una breve conferencia respecto a la trayectoria que debía seguirse para vencer más fácilmente la fuerza de la correntada.

—¡Viene bufando ese loco!..., exclamaba risueño el cuarteador, acostumbrado a salvar estos peligros y refiriéndose al cauce de las aguas.

—Bufando y encrespado, agregaba el mayoral, rascándose a la vez la nuca en señal de duda o de contrariedad. Pero rehaciéndose de pronto, agregaba:

—¡Bueno, bueno! Tenés que rumbiar derecho a aquel sarandí medio ahogau de la derecha, que la fuerza de la correntada te va a rempujar a la salida mesmita del paso. Y vamos a apurarnos antes de que hinche más el lomo el arroyo. Apretale bien la cincha a tu matungo, mientras yo voy revisando los arreos de los míos, no sea cosa que después venga el diablo y meta la pata cuando nos encontramos en el medio... Y nunca te olvidés muchacho que hombre prevenido vale por dos.

¡HOPA, HOPA, HOPAAAA!

Minutos después, con los pasajeros parados sobre los asientos para no mojarse con el agua que penetraba en la diligencia, ésta boyaba sobre las aguas — que a fuerza de tanto correr arrastrando ramas y resacas, reventaba en espumitas sucias — tratando de vencer la fuerza de la corriente gracias a la guapeza característica de los viejos caballos criollos, que, por serlo, eran tan buenos nadadores como de indiscutida resistencia para las marchas forzadas.

—¡No me aflojés la cuarta, indio. Apurá tu malacara que ya nos falta poco para pasar el canal!, exclama el mayoral, dirigiéndose al cuarteador; mientras que con las riendas firmes entre sus manos que parecían garras, estimulaba gritando por sus nombres a cada uno de los caballos que, jadeantes y sumergidos sus cuerpos dentro del agua, apenas si asomaban sus cabezas, que agitaban convulsivamente hacia ambos lados, para dar resoplidos, en sus ansias de volver a pisar tierra firme.

Pero hubo casos en que, en medio del río o del arroyo, algún caballo enredaba uno de sus remos con los tiros y provocaba la catástrofe. Y hubo caso también, como ocurrió con una diligencia que hacía su carrera a Rocha, en el cual, al pasarse un vado crecido, el cuarteador, al ver que los animales de la diligencia fracasaban en sus esfuerzos por vencer la corriente, echando mano a la cintura para desenvainar el cuchillo que cortando la cuarta le diera libertad de acción, fuera detenido por el caño del revólver del mayoral, quien, sin dejar de apuntarle con el arma, lo apostrofara así:

—¡Mirá, maula...! ¡Si intentás cortar la cuarta te dejo seco de un tiro! ¡No aflojés porque te vuelco! ¡O salvamos todos o morimos todos...!

ALEJANDOSE DE LA CAPITAL

El ferrocarril fué alejando de la capital a esta clase de vehículos; y cuando aquél llegó a Las Piedras, aparte de las diligencias que hacían la carrera a Florida, había también de las llamadas "locales" a Canelones, que realizaban

en el día "viajes redondos", por los cuales se cobraban cinco pesos. Cuando el ferrocarril llegó a la expresada localidad, se abonaba por el pasaje, también de ida y vuelta, a razón de $ 3.40 en primera clase y 3.10 en segunda. Las diligencias locales combinaban con los itinerarios del ferrocarril.

MAYORAL Y DESPERTADOR

Las diligencias entraban a las poblaciones por la "Calle Real", así llamada a la principal, que ofrecía la caracte*rística de tener una anchura doble o* triple de las demás de la población, deteniendo la marcha frente a una de las fondas más importantes, que venía a ser así como la estación de estos recorridos.

Los vecinos del pueblo, cuando tenían que realizar sus viajes a la capital, visitaban por la noche al mayoral en la fonda, para pedirle que los despertara a una o dos horas antes de la partida de la diligencia, dado que ésta, y muy especialmente en verano, aprovechaba el fresco de las primeras horas de la madrugada "para adelantar camino y no reventar tanto a los matungos" bajo los ardores de un sol rajante.

Y era así como el mayoral se detenía en las ventanas de sus clientes para decirles, después de haber dado algunos discretos golpecitos sobre los vidrios:

—¡Eh, amigo... Levántese que ya vamos a marchar...!

Y ANTES DE QUE ACLARARA EL DIA

Una hora después, la acera de la fonda — punto de reunión para la partida — ofrecía inusitado movimiento con los aprestos que exigía el arreglo de los equipajes sobre la "baca" de la diligencia, cuya tarea se realizaba a la *luz de un farol de mano a cargo* del cuarteador o de un peoncito del comercio.



—Bueno — decía finalmente el mayoral —. ¿Estamos todos? ¿No falta nadie? ¿Y don Polidoro ya vino?, refiriéndose a un pasajero remolón.

Se cambiaban los últimos saludos con las personas que quedaban, se oía en el silencio de la noche el "¡Vamos, vamos!" del mayoral, indicando a sus caballos que era el momento de comenzar la jornada; y el ruido del vehículo, en su casi vertiginoso rodar, unido al de los cascos de las bestias al galope, se confundía con el alboroto de los ladridos de los perros del pueblo, que, cansados de ladrar a la luna, encontra*ban así pretexto para multiplicar con* plétora de entusiasmos, sus cualidades de celosos vigilantes.

Importancia de la Correcta Alimentación.

Prof. Dr.
FEDERICO J. SALVERAGLIO

UNA correcta alimentación es fundamental para tener buena salud, para llegar al mejor grado de desarrollo físico y mental y para tener la sensación de salud y bienestar. Una alimentación inadecuada disminuye la capacidad para el trabajo y predispone a enfermedades.

La ciencia de la alimentación está progresando rápidamente. Se conocen cuáles son los componentes imprescindibles de la alimentación correcta. Se sabe en qué forma y en qué cantidades deben administrarse.

Se conocen numerosos procedimientos para la conservación de alimentos, que no disminuyen en nada sus propiedades. Se sabe cómo evitar las enfermedades trasmitidas por los alimentos. Se sabe, también, que la correcta y agradable presentación de los alimentos es importante, pues su asimilación y digestión correcta dependen en gran parte de factores emocionales.

ESTUDIAREMOS:

Los componentes de la alimentación.
Los principales alimentos.
La alimentación balanceada.
Enfermedades debidas a una alimentación incorrecta.
Enfermedades trasmitidas por alimentos.

LOS COMPONENTES DE LA ALIMENTACION

La alimentación correcta debe incluir los siguientes componentes: Proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, sales minerales y agua. Describiremos cada uno de ellos.

A - Proteínas. Las proteínas o albúminas, son alimentos complejos, nitrogenados, que suministran al organismo *aminoácidos,* algunos de los cuales no pueden ser sintetizados. Existen 22 aminoácidos en los alimentos proteicos. Cada gramo de proteína produce 4 calorías, pero los alimentos proteicos son utilizados fundamentalmente en la reparación de los tejidos.

Las proteínas o albúminas pueden ser de origen animal o vegetal.

Las principales fuentes de proteína son la carne, los huevos, la leche y sus derivados. Los alimentos vegetales que contienen más proteína son las nueces, almendras, avellanas, maníes, porotos, arvejas, habas y garbanzos. Las proteínas vegetales, no son completas, es decir, no contienen todos los ami-

noácidos indispensables, por eso es siempre necesario en la alimentación, que haya cierta proporción de proteínas de origen animal.

En la dieta normal del adulto, se admite como necesaria la cantidad de 100 *gramos diarios de proteínas variadas*, incluyendo las de origen vegetal y las de origen animal.

B - Hidratos de Carbono. Los hidratos de carbono, glúcidos o azúcares, son alimentos productores de energía. Cada gramo de hidrato de carbono produce 4 calorías.

Los alimentos constituídos casi únicamente por hidratos de carbono son: los tubérculos, como la papa, el boniato, la zanahoria, etc., los granos y sus harinas (trigo, maíz, cebada, arroz), los vegetales y las frutas, la miel y el azúcar.

La mayor parte de los alimentos ricos en hidratos de carbono, como los tubérculos, los granos y las harinas, son alimentos incompletos, es decir, que carecen de sales minerales y vitaminas. Son fundamentalmente productores de energía.

C - Grasas. Son también alimentos productores de energía. 1 gramo de grasas producen 9 calorías. Las grasas pueden ser de origen animal (manteca, tocino, aceites de pescados) o de origen vegetal (aceites de oliva, maní, girasol, etc.). La manteca y los aceites de hígados de pescados son ricos en vitaminas A y D.

El exceso de grasas en la dieta, la hace indigesta y además favorece la obesidad. Se admite que la cantidad adecuada de alimentos grasos es la que suministra del 20 al 25 % de las calorías necesarias.

Vitaminas. Son componentes de la alimentación, que en pequeñas cantidades, son imprescindibles, para que las funciones de los órganos y tejidos se cumplan normalmente. Su ausencia *es causa de enfermedades.* Las vitaminas deben ser suministradas por los alimentos, pues el organismo no es capaz de sintetizarlas. Cuando la alimentación las contiene en cantidad insuficiente, suplementos de vitaminas naturales *o preparadas por síntesis deben* agregarse.

LAS PRINCIPALES VITAMINAS SON:

La vitamina A, que existe en abundancia en el aceite de hígado de pescado, en menor cantidad en la leche y los huevos y en forma de provitamina, utilizable por el organismo, en los vegetales (hojas verdes y vegetales amarillos como la zanahoria y el boniato).

Esta vitamina es útil para el correcto crecimiento, para la función visual y para mantener la integridad de las mucosas.

Vitamina D. Existe en el aceite de hígado de pescados, huevos y leche. Además se forma en el organismo por la acción de los rayos solares sobre la piel.

La falta de vitamina D de la alimentación provoca el *raquitismo.* Por eso es necesario suministrar en general a los niños, suplementos de esta vitamina.

Vitamina B. Existen varias vitaminas, aisladas del complejo de vitamina B, *cuya falta en la alimentación* produce el beri-beri. Estas vitaminas se encuentran en los alimentos de origen animal y vegetal. Son abundantes en el hígado y la levadura de cerveza.

Vitamina C. (Acido ascórbico). Existe en abundancia en las frutas cítricas (naranja, limón, pomelo), el tomate y las hojas verdes. Es imprescindible para el correcto desarrollo del organismo. Su ausencia produce la enfermedad conocida con el nombre de *escorbuto.* En los niños mal alimentados, se produce tumefacción y hemo-

rragia de las encías debido a la carencia de vitamina C.

Otras vitaminas. En los últimos años se han aislado otras vitaminas y se ha encontrado que su falta es la causa de enfermedades hasta ahora mal conocidas. Así se utiliza la vitamina B_{12} para el tratamiento de algunas formas de anemia, la vitamina K para evitar las hemorragias que se producen en el curso de enfermedades del hígado, etc.

SALES MINERALES. Los siguientes minerales son necesarios en la alimentación:

El calcio y el fósforo son imprescindibles para la formación de los huesos y los dientes. La cantidad de calcio y fósforo que necesita un adulto se calcula en 1 gramo y está contenido en un *litro de leche.*

Los vegetales y los pescados que se comen con espinas constituyen una buena fuente de suministro de calcio.

El hierro y el cobre, son necesarios para la regeneración sanguínea y su falta en la dieta es causa de anemias.

Los alimentos más ricos en hierro son la yema de huevo, el hígado, la carne, las hojas verdes, las ciruelas y las uvas.

El yodo debe ser ingerido en pequeñas cantidades pues su falta en la dieta es la causa de una enfermedad frecuente en nuestro país: *el bocio.*

El flúor, es también un mineral necesario. Se ha comprobado que cuando no se ingiere en cantidades suficientes, aumenta la proporción de caries dentales.

Otros minerales como el sodio, el cloro, el potasio, el manganeso, etc., son necesarios en la alimentación.

El agua. Aunque no es un verdadero alimento, ya que no produce energía, el agua es necesaria en cantidades que se calculan para los adultos de dos litros y medio por día, incluyendo el agua que contienen los alimentos sólidos. Cantidades mayores son necesarias para personas que trabajan y sudan mucho. En general su cantidad está regulada por la sensación de sed.

El consumo de agua aumenta en algunas enfermedades como la diabetes.

DIETAS BALANCEADAS. CALORIAS NECESARIAS.

La dieta balanceada, es la que contiene sus distintos componentes en cantidades óptimas. La dieta de todas las personas, debe estar bien balanceada, para mantener la salud.

Una dieta balanceada, suministra el número de calorías necesarias que para un adulto de 70 Kgs. de peso, se calcula así:

Si hace vida sedentaria necesita 2.500 calorías por día.

Si hace un trabajo liviano necesita 3.000 calorías por día.

Si hace un trabajo moderado necesita 3.500 calorías por día.

Si hace un trabajo pesado necesita 4.000 y más calorías por día.

La proporción de los distintos componentes debe ser la siguiente:

Proteínas .... 100 gramos, que producen 400 calorías.
Grasas .... 100 gramos, que producen 900 calorías.

Hidratos de carbono 500 gramos, que producen 2.000 calorías.

TOTAL .... 3.300 calorías.

La dieta balanceada contiene además cantidades suficientes de sales minerales, vitaminas, agua y *celulosa.* La celulosa no se absorbe, es útil para formar el bolo intestinal.

Además hay que tener en cuenta que las comidas deben presentarse en forma agradable para los sentidos, servirse a horas regulares y en cantidades suficientes, pero no excesivas. Comer regularmente, con tranquilidad y con gusto, es importante para estimular la correcta digestión.

Enfermedades debidas a dietas mal balanceadas. — Un exceso de comida, es perjudicial porque además de sobrecargar la función de los órganos digestivos, lleva a la obesidad. En otro capítulo, estudiamos los peligros de la obesidad.

Una dieta insuficiente, produce el estado de desnutrición, que predispone a numerosas enfermedades, principalmente a la tuberculosis.

La dieta puede ser suficiente en calorías, pero pobre en vitaminas o sales minerales y en ese caso aparecen los trastornos que caracterizan las avitaminosis, como el raquitismo, enfermedades de las encías, caries dentales, enfermedades de la piel, etc.

ALIMENTOS IMPRESCINDIBLES

En una dieta, bien balanceada para adultos, se deben incluir *los siete grupos de alimentos básicos siguientes:*

1º *Hojas verdes y vegetales amarillos,* 1 a 2 veces al día.
2º *Frutas cítricas, tomates, repollo verde,* 1 a 2 veces al día.
3º *Papas, frutas,* 1 a 2 veces al día.
4º *Leche* o sus derivados (manteca, crema, queso): Niños, 1 litro por día; adultos, ½ litro por día.
5º *Carne* roja o blanca, o pescado, habas, arvejas, garbanzos, 1 a 2 veces al día.
6º *Pan,* harinas, cereales, preferible harina integral, diariamente.
7º Manteca, diariamente.

Siguiendo el plan indicado, de ingerir diariamente alimentos de los siete grupos básicos, sólo en casos especiales estará indicado agregar suplementos de vitaminas. Un defecto común en la alimentación en nuestro país consiste en el abuso de carne y en la escasez de leche, fruta y verduras, sobre todo en zonas rurales.

Es importante tener en cuenta, que el valor energético de la dieta varía según el tipo de trabajo que se realiza y que en circunstancias especiales como en las edades de mayor crecimiento, en la convalecencia de enfermedades, en el embarazo, se deben seguir dietas especiales indicadas por el médico.

COMEDORES ESCOLARES, COMEDORES DE FABRICAS, COMEDORES POPULARES, ETC.

Son instituciones que suministran alimentación gratuita o a precios bajos a niños y obreros. En ellas se trata, además, de enseñar a utilizar dietas balanceadas, de enseñar a preparar las comidas y de indicar cuáles son los platos más útiles y más económicos.

Sobre todo en los comedores escolares, se deben suministrar los alimentos de los cuales carecen los niños de las familias pobres, principalmente *leche, verduras y frutas.*

La leche es considerada el alimento más completo. Contiene albúminas con todos los aminoácidos indispensables. Contiene grasas, hidratos de carbono, calcio, fósforo y algunas vitaminas. *Es aconsejable que todos los niños ingieran diariamente un litro de leche y los adultos medio litro.*

En nuestro país se debe fomentar la producción y consumo de leche o de sus derivados que tienen el mismo valor alimenticio.

Las verduras y frutas son considerados alimentos imprescindibles, sobre todo por su elevado contenido en minerales y vitaminas.

Las harinas, granos, tubérculos y azúcares, son los principales alimentos energéticos, pero suministran muy pocos minerales y vitaminas. Son los alimentos más baratos y que mejor se digieren.

Las carnes, huevos y vísceras de animales son alimentos imprescindibles por su contenido en proteínas, minerales y vitaminas. No es conveniente su ingestión en exceso, como ocurre en nuestro país, pues el exceso no se aprovecha y puede sobrecargar el funcionamiento de los órganos de la digestión y asimilación. De acuerdo con su solo valor energético son alimentos caros.

Las grasas son los alimentos que producen mayor cantidad de energía. Las grasas de pescado o de otros animales suministran también vitaminas A y D. Un exceso de grasas en la alimentación, hace más difícil la digestión y favorece la aparición de enfermedades degenerativas.

Alimentos enriquecidos. Cuando los alimentos de una colectividad no son suficientes en algunos de estos componentes imprescindibles, se enriquecen artificialmente, con lo que se solucionan algunos problemas importantes de alimentación.

Así en algunas zonas del mundo, donde se observan con frecuencia enfermedades debidas a la falta de minerales o vitaminas, se acostumbra agregar a la harina para hacer el pan, que consume toda la población, cantidades suficientes de sales y vitaminas, para hacer la profilaxis de estas enfermedades. En algunos países se acostumbra enriquecer la leche con *vitamina D.*

En países donde el *bocio endémico existe*, se hace su profilaxis agregando *yodo* a la sal de cocina, que prácticamente toda la población utiliza.

Es cada vez más común, agregar pequeñas cantidades de flúor al agua de beber, para hacer la profilaxis de las caries dentales.

LOS ALIMENTOS CONSERVADOS

La conservación facilita la distribución de los alimentos en las grandes colectividades. *En general no altera, o altera muy poco sus cualidades nutritivas,* pero la mala aplicación de las técnicas de conservación puede hacer que los alimentos se alteren y sean peligrosos.

Los principales procedimientos que permiten la conservación de alimentos son:

1º *El frío.* El frío, por debajo de 0 grado, inhibe la acción de los fermentos y de las bacterias, lo que permite la conservación de alimentos por largos períodos de tiempo, sin que se alteren sus propiedades. El uso de la refrigeradora familiar, se está haciendo imprescindible, para mantener en forma adecuada los alimentos y evitar su alteración. No debe ser considerada artículo de lujo.

2º *La desecación* produce pérdida de agua y una mayor concentración de azúcar y sales, lo que inhibe el desarrollo microbiano y permite así conservar en buenas condiciones la carne, la leche, los huevos, las frutas, etc. Produce sólo una pérdida de vitamina C que se puede compensar fácilmente.

3º *Los dulces* se conservan, porque una elevada concentración en azúcar impide el desarrollo de bacterias. Lo mismo sucede con los alimentos salados, o conservados con vinagre.

4º El enlatado de alimentos, permite su conservación indefinida cuando se hace en buenas condiciones. El uso de alimentos conservados no es peli-

groso, salvo que los alimentos se hayan contaminado con microbios patógenos.

LA ADULTERACION DE ALIMENTOS

La adulteración fraudulenta de alimentos, con finalidades de lucro, debe combatirse con energía, pues trae con frecuencia una disminución del valor alimenticio y un peligro por el agregado de sustancias tóxicas, o por la contaminación con microbios.

Los fraudes más corrientes son:

El descreme de la leche, que disminuye su valor alimenticio.

El aguado de la leche, que además de disminuir el valor alimenticio provoca su contaminación con gérmenes patógenos, lo que es causa de enfermedades graves.

El agregado de colorantes artificiales prohibidos a los alimentos para darles un aspecto mejor; es peligroso porque pueden utilizarse para ello, sustancias tóxicas, o enmascaran la alteración del alimento. Se han descrito *enfermedades producidas por el agregado* de peróxido de nitrógeno para blanquear la harina, de nitrato de potasio para dar color rojo a la carne alterada, etc.

En general no se admite el agregado de antisépticos para la conservación de los alimentos, como el ácido salicílico.

ES FUNCION IMPORTANTE DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS:

Contralorear la preparación y conservación de alimentos.

Evitar y penar severamente los fraudes y adulteraciones de los alimentos, porque atentan contra la salud.

Evitar que los alimentos estén expuestos a la intemperie en forma que puedan ser contaminados.

Contralorear las condiciones sanitarias de todos los locales donde se preparan y sirven alimentos y la salud de los manipuladores.

Educar a la colectividad, indicando cuál es la dieta más útil y conveniente.

Asegurar a todos la adquisición de los alimentos fundamentales a precios bajos.

Estimular la producción y consumo *de leche, frutas, verduras y otros alimentos* imprescindibles.

Los naipes no sirven más que para enmascarar la miseria de las conversaciones, la debilidad de las inteligencias, la nulidad de las personas que, reunidas entre sí, no pueden hablarse de nada. — Huysmans.

★

"Marido de todas las mujeres de Roma y mujer de todos los maridos"; dicterio que aplicó a César el político orador romano Cayo Escribonio Curión, el primer romano que llegó hasta las márgenes del Danubio.

★

Si el pecado original hubiera sido un pecado original. — Gómez de la Serna.

Jazmín del país

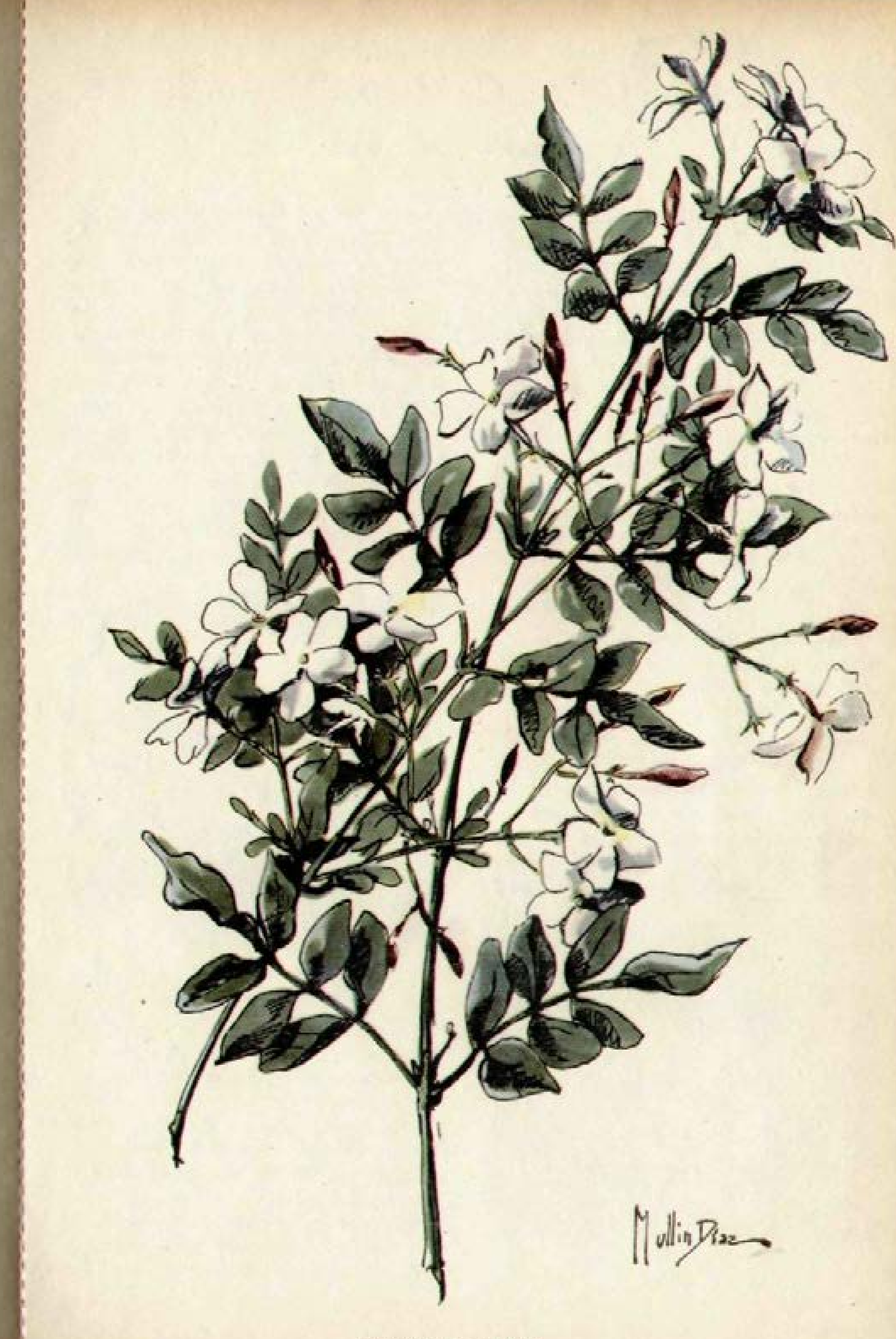
Su hermosa y fina silueta
trepa al balcón de la amante,
como un Romeo elegante
que va buscando a Julieta.

Quiere ser marco y glorieta
y si es posible un altar,
anticiparse al azahar
que llevará de corona,
esa novia coquetona
que es la dueña del hogar.

Nació una noche de luna
al lado de una pareja;
tal vez, por eso, una reja
es casi siempre su cuna.

Aprendió, una por una,
todas las frases de amor
y al traducirlas en flor,
cada pétalo que asoma,
nos habla con el aroma
que es su lenguaje mejor.

ATILIO SUPPARO



SEMBRADORAS DE FORRAJERAS

Técnica Moderna

EL gran incremento que han tomado en nuestro país las plantaciones de semillas forrajeras (leguminosas y gramíneas) nos ha llevado a ofrecer al lector una breve reseña de los distintos métodos de siembra de tales plantas.

Evidentemente, la más sencilla manera de plantar las semillas forrajeras es a voleo. Para ello, se utilizan máquinas de muy fácil manejo que tienen la ventaja de ser adaptables a cualquier tipo de vehículo, ya sea tractor, camión, "jeep", e incluso a otras maquinarias agrícolas (distribuidoras de fertilizantes, etc.).

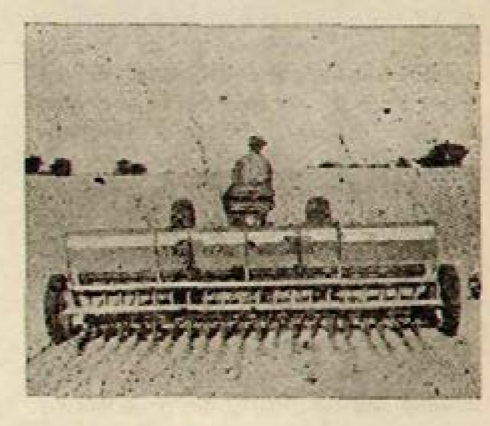


Sembradora a voleo

La sembradora a voleo en su faz general está principalmente constituída por una caja-depósito cuyo fondo forma una especie de embudo abierto en su parte inferior. Debajo de dicha abertura se halla una plataforma circular — o algo que se parece mucho a una plataforma — provista de cuatro paletas. Esta plataforma gira impulsada por medio de la toma de fuerza del tractor, o también, por medio de un motor eléctrico conectado con la batería del vehículo. Al girar, toma entre sus paletas las semillas que van cayendo de la caja-depósito, y las lanza semicircularmente a su alrededor gracias a la fuerza centrífuga. Por medio de una palanca situada en la parte posterior de la caja-depósito y al alcance de su mano, el conductor del tractor puede comprobar y regular la salida de las semillas. Claro está que si la sembradora ha sido colocada lejos del conductor (como podría ocurrir en caso de emplear un camión), este "control" tendrá que ser ejercido por segunda persona situada convenientemente.

La segunda manera de plantar semillas forrajeras consiste en el empleo de sembradoras "de discos", esto es, máquinas que introducen la semilla a cierta profundidad en la tierra. Su trabajo puede dividirse en tres momentos:

1º — *Apertura de un surco regular* (sobre todo en profundidad, de manera que todas las semillas queden a una misma distancia por debajo de la superficie); 2º — Distribución de las se-

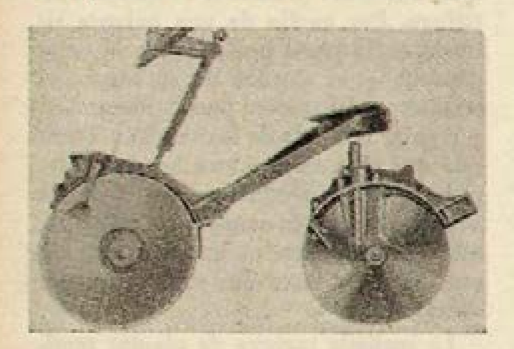


Sembradora

millas dentro de este surco, de manera igualmente regular, evitando dejar vacío demasiado grandes; 3º — Cierre del surco.

La sembradora de "discos" es la más común y se encuentran en plaza varios tipos y modelos que, en realidad, son harto parecidos.

Esta clase de máquina puede encontrarse en distintos tamaños, siendo el tipo más común el de veinte dis-

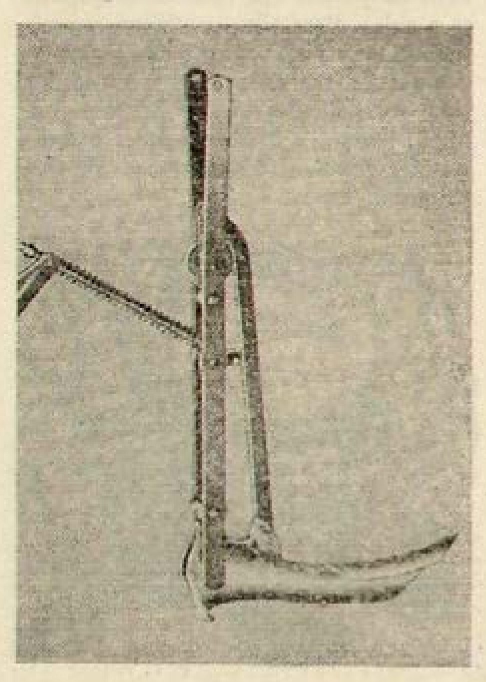


Discos

cos. Los discos son los aparatos destinados a abrir el surco y en realidad ocnstituyen fuertes cuchillas de acero. Para facilitar y perfeccionar el trabajo de estos implementos se emplean cuchillas de diversas formas según el estado de dureza y la calidad del suelo. Si, verbigracia, el terreno en que se va a sembrar es blando y limpio, se usa el disco biconvexo, que da un surco amplio sin ninguna dificultad de trabajo. Para tierras más duras se emplea el disco cóncavo, de mejor resultado porque su filo — más agudo — permite cortar la tierra con mayor facilidad. En ambos casos, los discos vienen provistos de una suerte de lengüeta apoyada radialmente sobre sus dos caras y que sirve para desembarazarlos del barro que se va acumulando durante la operación. Finalmente, cuando el terreno es muy duro o pedregoso — o duro y pedregoso a la par —, pueden substituirse los discos por cuchillas en forma de azada.

Las cuchillas son reversibles, lo que equivale a decir que pueden doblarse en caso de no ser utilizadas. Permiten, además, sembrar tanto a pequeña como a gran profundidad. La presión de las cuchillas — discos o azada — se regula por medio de resortes que se apoyan, ora sobre el eje de los discos, ora sobre el brazo de la azada.

El *aparato distribuidor* de semillas se compone:



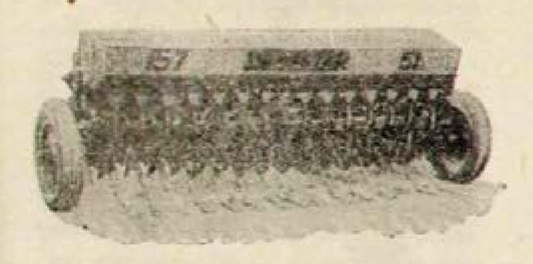
Cuchilla en forma de hoz de azada

a) De una caja-depósito, de acero galvanizado, dispuesta a todo lo ancho de la máquina y apoyada en la línea vertical que pasa por el eje de las ruedas neumáticas, lo que da gran estabilidad al conjunto de la máquina.

b) De los reguladores de distribución. (Estos consisten en una especie de rueda dentada que, al

girar, va vertiendo regularmente las semillas que recibe de la caja-depósito en...)

c) Unos tubos conductores que terminan sobre el surco abierto por los discos. (Evidente resulta que al variar la velocidad de giro de la rueda mencionada en el paréntesis anterior, varía también la cantidad de semillas que llega a



los tubos conductores. Ello permite graduar la velocidad de salida de las semillas.

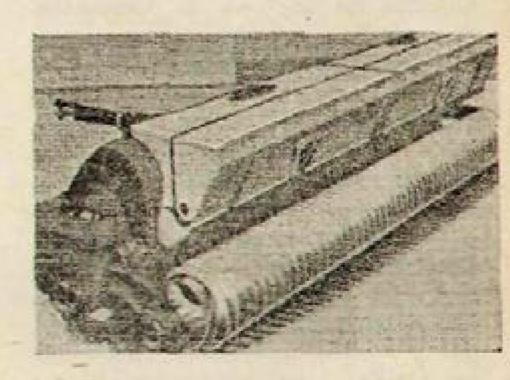
Por último, se cierra el surco por medio de una cadena de eslabones muy anchos que va colgando detrás de los discos y va nivelando la tierra. El conductor del tractor puede perfectamente regular el funcionamiento de la sembradora sin abandonar su asiento. Unas manivelas que se hallan al alcance de su mano con sólo darse media vuelta hacia atrás le permiten hacerlo.

Estas sembradoras pueden también estar equipadas con varios implementos suplementarios:

Distribuidor de fertilizantes (que puede trabajar de dos maneras: o mezclando el fertilizante con las semillas dentro del regulador o llevándolo directamente al surco); *agitadores de granos, marcadores automáticos, brazos para caballos, etc....*

Tal es, esquemáticamente, la descripción de una máquina sembradora de "discos". Las demás solamente difieren en pequeños detalles técnico-mecánicos sin mayor importancia. Algunas, por ejemplo, tienen una sola palanca, que sirve, tanto para levantar y bajar los discos, como para el embrague de los distribuidores, dotados de un agitador de semillas excéntrico. La caja-depósito está dividida en dos partes, una de las cuales es el de distribuidor de fertilizantes. Los fertilizantes pasan de la caja-depósito al distribuidor de semillas, donde se mezclan con éstas. Por lo demás, los discos pueden variar de *ángulo de acuerdo con las necesidades* del terreno.

Existen sembradoras que han sido creadas con un sistema que se diferencia un tanto del de discos, habiéndose suplantado éstos con un sistema de dos cuerpos de rodillos: uno, delantero — *Desterronador* —, y otro trasero — *Apisonador* —. El primero sirve para desmenuzar la tierra. Destruye los te-



rrones resecos y alisa y empareja bien el terreno. El segundo va cubriendo la semilla con una capa de tierra de unos doce milímetros aproximadamente. Por lo demás, el mecanismo de este tipo de sembradora es bastante parecido al de las sembradoras de discos. Es una máquina de dos metros cuarenta y tres centímetros de ancho y tiene la ventaja de que todas sus partes mecánicas se hallan protegidas por una caparazón metálica.

CANDOMBE DEL 800

por Carlos Páez Vilaró

UNA mesa tendida a la superstición. Un balde de chicha, con cucharón de cobre. Dos vasijas de barro y mazamorra con leche para los africanos. Varios platos de lata para las monedas y uno grande de cuero para donativos.

Hay una vela prendida para ahuyentar a Mandinga y un vaso de "Chequeteque" para apariciones. También tabaco en bolsa para las "cachimberas".

Como ropa miniatura, cuelgan del techo banderitas de papel y trapo, adorno pobre pero tradicional escenografía en la Casa de Candombe. Simeona Bastos, o Mamá Simeona prolija y cuidadamente es la que pinta las banderas. Con color al agua, y sangre de gallina les hace dibujos que ella misma no entiende pero vistosos. Jeroglíficos trazados sobre paño y papel, como poniéndole letra al Candombe.

Las paredes son viejas y agujereadas. Decoradas por las manchas de humedad dejan entrever el tiempo que pasó. Hay conversadero de papeles despegados y los empapelados se escapan de las varillas como queriéndose liberar también. En cada esquina de la sala hay faroles de papel. Como acordeones colgantes, lanzan música de luz, en el titilar de los cabos de cebo. También hay candeleros hechos con frascos de farmacia. Encendidos a aceite, garabatean el ambiente con trazos de humo.

Florones, guirnaldas, campanas de lata, hilos de color, hojas de cartucho, flor de cardo, hilos enhebrando conchilla costera y flores de funeraria, son parte de la decoración. Y como dama



Aquellos pesados cuerpos de morenas y aquéllos ágiles de los negros.

antigua, las ventanas que dan a la calle, tienen varias enaguas de cortina.

Para la coquetería de la morenada, hay un espejo alargado y otro redondo. El espejo roto de la fiesta pasada, fué envuelto en arpillera para aislarlo de yeta.

Un gallardete define la nación y por sobre la puerta del salón privado, relampaguean estrellas de hojalata y chuchería.

Hay un gato negro con un solo ojo, un perro bostezando detrás de una silla y otro guitarreando un rascar de pulgas.

En la pared principal se ubican los Santos. San Benito, San Antonio y San Baltasar. Adentro de tres cajones, se iluminan con vela. Mata y Culandrillo en vasija terracota forman el altar y en cada uno un platillo para las monedas.

Alguien le puso fruta al Rey del Nacimiento, y un pan duro y viejo en el Santo Negro.

Parecen fantasmas aquellas sombras de las cucarachas estiradas en las paredes al reflejo de las velas y ensordece el rumor de los aguaciles, zigzagueando el candelabro y chocando contra el tubo.

Los Secretarios ubican las sillas y cajones alrededor de la sala. Sólo va a quedar libre un cuadrado para el baile. Al costado del altar, se ubican los Reyes. Trono de sillas altas, apolilladas, con asiento de mimbre y soportes de caña malaca para apoyar los brazos. A la izquierda Tío Pagola, Rey Benguela, luciendo charreteras de general, numerosos galones y pantalón almidonado. Condecoraciones pinchadas, franja presidencial, pañuelo bordado, puños de color, botones dorados y anillos con pedrería de colores. Un bastón tacuara con mango de bronce dibujado, y una chala encendida sin despegarse del labio en las conversaciones.

A su lado, Tía Mariana Artigas (¿Felipa...?) con manta colorada cubriendo su espalda. Blusa blanca con bordados y puños de almidón. Varias polleras encimadas como "mil-hojas" cubriéndole los pies, y un montón de pulseras, aros, prendedores, collares, caravanas, barangandans, campanillas, dijes y cuentas, que ponen música en sus movimientos, latería o barullo a su vaivén. Viejita. Como una pasa de uva, con la frente arrugada al paso de los años, Tía Mariana está cruzando los 130. Para sentarse no precisa ayuda y sabe dibujar con una línea en curva, una permanente sonrisa de boca sin dientes.

Desde la Estanzuela a Guaraní, tienen fama los Reyes. Tío José Vidal, Tío Francisco Sienra, Tío Pagola, Tío Juan Moreno, Tío Meñique. El más aparatoso es "Catorce menos quince", Rey de los Congos, con su reloj siempre parado en la misma hora.

También las Reinas. Tía Mariana Artigas, Tía María del Rosario (cocinera



Al costado del altar se ubican los Reyes...

experta en pastelería), Tía Petronila Durán, Tía Celedonia.

Sus cofradías o Naciones son el imán que *atrae a los blancos. Cada Nación* es una vidriera donde se vuelcan las "amitas" para curiosear. Y a pesar de que se aconseja no asistir a las fiestas, cada Candombe es una colmena sin siquiera un sitio libre.

La orquesta se ubica contra la ventana. El fresco será estímulo para los tocadores, que deberán bracear horas y horas sobre los cueros, sacándole notas a los "atabaques".

Como una tripulación, todos tienen su parte que cumplir, y sin entenderse en su lenguaje, provenientes los instrumentistas de diferentes zonas de Africa, hacen de la música un esperanto, que les une en dialecto musical, conversadero que durará hasta la extenuación.

Juan Matero toca el Porongo. Ce-



Rompiendo la calma de la pista salta al centro el "bastonero"...

lestino Pata, el mate. Curimba, las mazacallas. Los Chacoma, los tamboriles. Hay también en la orquesta quien toca los palitos y la marimba. Y Cachafa es famoso, llevando el tono con un frotar de huesos de asno.

Las sillas se llenan de amigos de la Nación, que zapatean al ritmo y guardan silencio. Hay muchas de blanco. Otros de galera. Negritos chicos duermen en brazos; y en el jaulón de caña, se alborotan los mixtos.

Rompiendo la calma de la pista, salta al centro el "Bastonero". Viene trayendo sus credenciales que lo transforman en Director del baile. Su mensaje dicho a alta voz, es obedecido por los bailarines, que entran a la escena en procesión.

El bastonero, aparenta ser "doctor" o "brujo". Su levitón largo, chaleco cruzado de color, cuello duro y corbata le dan personalidad. Como los pájaros, se adorna con plumas la galera, y a lo indio, un taparrabo le cubre la levita. Hay cien cascabeles enhedrados al cuero que lleva, y también lentejuelas, espejitos, cintajos y monedas de cobre.

Como bastón usa una escoba. Pequeña, liviana, de maíz de Guinea. La adornó con cintas de papel y lienzo.

Los asistentes, acompañan ahora, el ritmo frenético de los tambores, golpeando sus manos. Es un repique de palmas que ayuda al trance. Los bailarines se lanzan a rondar como en noria. Gordas gigantescas vestidas de blanco... morenos desgarbados vestidos de negro. Los hay bajos, los hay altos. Mujeres esbeltas o con vientres caídos. Todos formando una descalabrada manifestación giratoria de seres poseídos de ritmo.

El bastonero, en el centro dirige los coros:

¡Salunga cangüé...!

Y las voces ganan la acústica, contestando:

¡Eeé... llumbá...!
¡Eeé... llumbá...!

Y por largo rato, el solista y el coro se van contestando:

¡Calungan güé...!
¡Oyé yé yumba...!
¡Calungan güé...!
¡Yum... bam... bé...!

Con monotonía infernal, aquellos pesados cuerpos de las morenas, y los ágiles movimientos de los negros se deslizan en ronda, guiados por una fuerza sobrenatural que no tiene freno.

Ya las hay casi adormecidas, y otras braceando y gesticulando mecánica-

mente, como epilépticas. Otras extenuadas sudorosas. O con *los ojos casi* fuera de las órbitas.

El estímulo es el tambor, el canto y el palmoteo. El bastonero es el timonel, orientador de la marcha, que se va enronqueciendo de gritar...!

La luz de los candeleros va perdiendo vida. Las sombras de los concurrentes casi lo cubre todo. Reunión *de fantasmas con son de atabaque.* Donde los abanicos de las negras viejas hacen de ventilador, y las marimbas y porongos son motor humano que no decae en su energía.

Sorpresivamente el bastonero lanza la escoba al aire. La toma al regreso como si la imantara. Salta al centro mismo de la pista y deja escapar un *aullido. Hace media hora que bailan,* y llega el paréntesis para la baraúnda.

¡Güeeeeeeeeeee...!

Exclamación desesperante que indica el freno para los brazos golpeadores, del gran "macú" eléctrico, de los mates, mazacalles, palitos y hueseras...!

Pero la orden no puede ser efectiva. Por inercia los negros siguen dando varias vueltas más. No hay tambores ya que tocan, ni coros que cantan. Pero los bailarines, como en trance, algunos con tembladeral en las caderas, otros con zapateo en los pies, quedan unidos a un ritmo íntimo, que vibra dentro de ellos mismos, dominándolos enteramente.

El silencio se rompe en la concurrencia, y las manos se refregan contra la pollera y pantalón para secarse.

Los bailarines, pasan al cuarto del fondo al descanso o se sientan en las sillas. Hay chicha, limonada y caña para el estímulo. Los concurrentes en cambio se lanzan sobre las empanadas, mazamorra con leche, dulce y bollitos de coco.

Los Reyes se levantan del trono y saludan con sonrisas amplias. Dan la mano, reciben felicitaciones, y abrazan. Los platos se llenan de monedas que ayudarán a financiar nuevas fiestas en la Cofradía.



...y mazamorra con leche para los africanos.

La noche se va haciendo profunda y la retirada ya empieza por la calle abajo. Resbalando en el empedrado, los visitantes retornan a sus casas. Los bailarines vuelven con sus "amos".

No hablan más, ni ríen. Tuvieron un entreacto de libertad en su vida diaria de esclavitud. Por lo menos, mejor que otros, a quienes sus "amos" no dejaron salir.

No hablan ni ríen. Pero bailaron y cantaron. Se encontraron en familia y festejaron un momento, abrazados, hermanados, como cuando niños en la vieja Africa.

El rocío va blanqueando sus cabezas de astracán y mojando sus plantas desnudas.

La ciudad se duerme y enmudece.

Hay una ventana chirriando en la noche. La goma de las sombras empieza a borrar las siluetas que retornan.

El frío agiliza el regreso de los últimos negros.

¡Es que deben apurarse...!

Mañana cuando los sorprenda el día, cada uno de ellos será esclavo de nuevo. Y habrá un negro llevando el arado. Habrá un negro remando en el bote. Y habrá un negro transportando el agua.

Se llenará la ciudad de trabajo.

Y el trabajo de negros.

El pan, la fruta, la leche, la llevarán los negros.

Y los carros, los barcos, los caballos, los asnos, los guiarán los negros.

Serán negras las "amas de cría", y negras las sirvientas y niñeras. Negras también las lavanderas, y en las cocinas y en el tambo, serán peonas las negras.

Pero saben que pronto volverá el fin de semana, y con él vendrá el Candombe. Entreacto para olvidar penas y torturas, sacrificios y problemas. Donde en ronda-ronda, lejos de sus tierras de origen, de sus hogares de Angola y de Luanda, Mozambique o Senegal... volverán a abrazarse para juntos añorar y olvidar...!

Doblando la esquina, los cascos de un caballo suelto, rompen el silencio, como marcando en la piedra, aquellas estrofas roncas de

¡Salunga cangüé...!
¡Eeé llumbá...!

¡Salunga cangüé...!
¡Eeé llumbá...!

SOBRE EL LUJO

"Que aumenta la soberbia el buen vestido". Tirso de Molina. — "El lujo envenena a toda una nación". Fenelón. — "Hace dos mil años que se vocifera contra el lujo, pero lo cierto es que siempre se le ha amado". Voltaire.

*

¡HASTA VERTE, JESUS MIO!

Empléase esta frase al apurar el contenido de un vaso o al animar para que alguna persona haga otro tanto y proviene de que antiguamente muchos vasos llevaban grabado en el fondo la cifra I. H. S., el anagrama de Jesús.

*

EPITAFIOS

López de Ayala, que padecía de una afección bronquial, quería suprimir de su tumba el consabido R. I. P. de las losas sepulcrales por la siguiente frase: "Ya no tose".

INJERTOS DE LA VID

por el Enólogo Dimar Larroque

EN los antiguos viñedos, el injerto era una operación tan rara vez utilizada, que apenas era conocida.

Las aplicaciones vitícolas de la operación del injerto, se reducían:

a) A cambiar en algún caso, la variedad de vid con mayor rapidez y economía que con el arranque de los antiguos pies, y plantación y formación de los de la casta elegida.

b) A reconstituir la parte aérea de alguna planta, gravemente lesionada o mutilada por accidente.

c) A producir en poco tiempo sarmientos de alguna variedad, de la cual se poseía inicialmente madera.

d) A forzar la producción o a adelantar la madurez de los frutos para la mejora de calidad de los más selectos.

Pero más tarde, debido al ataque de la "Filoxera", hubo necesidad de ir a la reconstrucción de los viñedos con cepas de savia americana con púas de vid europea, cambiando las viejas modalidades del cultivo de la vid, y dando lugar a que la operación del injerto sea hoy una de las principales en viticultura.

El injerto de la vid tiene, como función principal, permitir fijar y trasmitir con exactitud los caracteres de un cepaje determinado y, además, posee una gran importancia práctico-económica en la lucha contra los parásitos radiculares de la vid.

Los fines que se persiguen con la práctica del injerto son fundamentalmente, los siguientes:

1) Evitar por medio de un pie resistente, los daños que la filoxera y otros parásitos radiculares producen a las variedades susceptibles cultivadas.

2) Facilitar la adaptación a algunos suelos.

3) Renovar cepajes envejecidos.

4) Cambiar las variedades de viñedos establecidos.

5) Corregir o producir mezclas en viñedos en producción.

6) Aumentar la fertilidad de una variedad poco productiva.

7) Multiplicar rápidamente una variedad escasa.

Las causas de incompatibilidad y de afinidad pueden ser atribuibles a faltas en la técnica de injertación.

La unión puede ser mala si las ligaduras no están suficientemente apretadas o si lo están en demasía, y también en caso de que las zonas generatrices no se correspondan.

La formación del callo cicatricial no se realiza a menos de 5 grados C; es muy activa a los 30 grados C, y se paraliza por completo a los 40 grados C; por lo tanto, la época de efectuar injertos está supeditada, entre otras cosas, a la existencia de una temperatura óptima para su realización.

Tanto los ambientes secos como los demasiado húmedos, son perjudiciales para una perfecta formación del callo cicatricial: en el primer caso, los tejidos se plasmolizan, paralizándose primero la actividad celular, secándose luego completamente; y en el segundo

caso hay también en el comienzo, falta de actividad celular, a la que sigue luego la descomposición de los tejidos por la acción de hongos o bacterias.

En consecuencia, es necesario proteger los tejidos de la falta o exceso de humedad.

La vida celular no se manifiesta en ausencia del oxígeno del aire, y cuando mayor es esta actividad tanto más necesaria es la presencia del vital elemento.

Cuando la tierra que los cubre es muy compacta y no permite la penetración del aire, los injertos que deben ir bajo el suelo sufren por asfixia.

Por el contrario, un exceso de aireación, produce la desecación de los tejidos que deben soldar, siendo el aire perjudicial cuando penetra dentro de los injertos mal unidos, pues actúa como aislante entre las plantas.

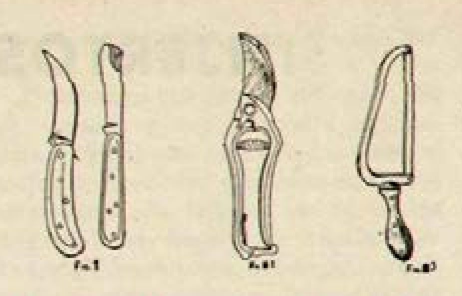
Entre las causas anatómicas de falta de afinidad, una de las más importantes es la mala formación de tejidos en la zona del injerto, lo que exteriormente se manifiesta por un excesivo desarrollo e interiormente porque los vasos son tortuosos y a veces estrangulados.

Se ha comprobado que en muchos, hay notables diferencias químicas entre los portainjertos y las plantas injertadas, no sólo en lo que se refiere a su composición, sino también en lo que respecta a las posibilidades de asimilar ciertos elementos químicos.

En todos los casos, sin embargo, no basta que haya afinidad entre las plantas que se unen por medio del injerto, sino que estas plantas deben estar adaptadas al medio, es decir, al suelo y clima.

INSTRUMENTOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS INJERTOS

El principal elemento para injertar es la navaja, de la que existen muchos tipos.



La Fig. 1, nos indica el tipo de navaja de injertar de corte recto, recomendable y conocida con la marca de "Kunde", con la cara inferior plana, y la superior ligeramente convexa, y que termina en una pequeña espátula.

La otra navaja de corte bien curvo, llamada serpeta o podadera, se emplea para practicar el corte donde debe ir puesta la púa, en pies americanos de determinado diámetro, o para renovar la sección causada por el serrucho.

Cuando se trata de injertar pies de poco grosor o cortar las púas que se van a emplear, etc., los cortes se hacen con la tijera de podar (Fig. 2), pero para los injertos que se efectúan sobre cepas viejas, es indispensable el serrucho para madera fresca (Fig. 3).

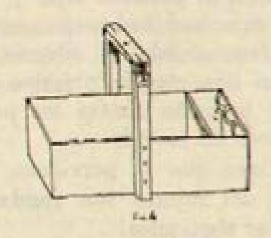
Es necesario que el injertador se acostumbre a llevar "un cajón de injertar" (Fig. 4), que debe tener las siguientes dimensiones:

Largo, 45 cms.

Ancho, 22 cms.

Alto, 14 cms.

Altura del asa, 30 cms.; ésta debe ser de madera, y donde en la Fig. 4, lo indica la letra (a), lleva puesto una lonja de especial calidad, a fin de asentar el filo de la navaja.



En el interior del cajón, es aconsejable colocar una cinta de cuero en forma de semicírculos (b), para que, una vez injertada la cepa, colocar allí las navajas, a fin de que no se perjudique en lo más mínimo el filo de las mismas.

También lleva este cajoncito un compartimento para la tijera y serrucho. El injertador debe ir provisto de hilo para atar los injertos, cortado en determinada longitud, debiendo dar una madeja para 200 injertos.

Como complemento indispensable de la navaja y tijera, son las piedras de afilar (Fig. 5), una de grano grueso y otra de grano fino. El filo de la navaja tiene que ser perfecto, por eso luego de pasada por las piedras de afilar debe asentarse debidamente en la lonja.

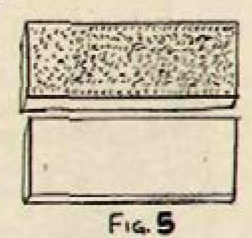


Fig. 5

DONDE PUEDEN EFECTUARSE LOS INJERTOS

Los injertos pueden efectuarse:

1) En el vivero, sobre barbados de uno o dos años.

2) En el lugar definitivo, es decir en el viñedo ya establecido, practicándolo ya sea en cepajes viejos a fin de renovarlos o cambiar la variedad, ya sea en cepajes nuevos resistentes a la *filoxera*.

3) También puede realizarse el injerto sobre mesa, los que, luego de efectuados tienen que ser llevados a cámaras de forzadura, a los viveros o al lugar definitivo, pero en nuestro país, hasta ahora poco se ha empleado este sistema, por los cuidados extremos que requieren estas plantitas.

EPOCAS DE INJERTOS

De acuerdo a la modalidad, costumbre o conveniencia de nuestros viticultores, los injertos que se practican son de dos tipos, los cuales se efectúan en *épocas diferentes, a saber:*

En otoño, injerto Cadillac o "a patita" o "púa de costado".

En primavera, injerto de hendidura ordinaria o central.

Con carácter meramente informativo, debemos decir que existen otros tipos de injertos, pero que no se emplean ni se adaptan a nuestro medio.

SARMIENTOS PARA INJERTAR

Tanto los injertos de otoño como de primavera, requieren el uso de sarmientos bien agostados y seleccionados, es decir maduros y sanos.

Se conoce si el sarmiento está en buenas condiciones, cuando al hacer un corte se ven los tejidos de color verde, sin manchas, porque si las hubiera, sería indicación de la existencia de enfermedades criptogámicas, mal agostamiento o defectuosa conservación.

Si al efectuar el corte, se nota que el sarmiento es duro y la superficie queda desgarrada, es porque la estaca ha sufrido una desecación que pondría en peligro el injerto; por ello no deben utilizarse sarmientos que presentan este síntoma.

Para el injerto de primavera, la mejor época para cortar los sarmientos que se usarán como púas, es casi en seguida de la caída de las hojas, por lo que se hace necesario conservarlas *hasta el mes de setiembre, extractificándolas* en arena no muy húmeda, o en tierra suelta y exenta de humedad, manteniéndolas en lugar fresco.

Para el injerto Cadillac, los sarmientos que se van a utilizar como púas, se van cortando de las cepas de la variedad deseada y se injertan inmediatamente.

INJERTO DE PRIMAVERA

Es imprescindible cada vez que se injerta, tener las tierras bien preparadas, libres de malezas y desmenuzadas.

Las púas deben llevarse hechas al campo, y tienen que tener dos yemas, con el fin de prevenir que la eventual pérdida de un brote de la púa (por helada tardía o por otro accidente) haga fallar el injerto, por faltar a la púa otra yema que pueda dar brotes normales.

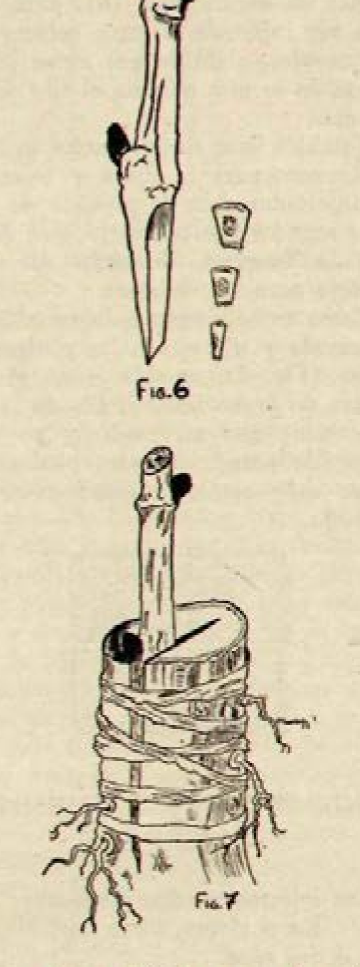
Para practicar este tipo de injerto, se empieza por descalzar bien las plantitas de vid americana, luego se le eliminan los brotes laterales, si es que los posee, hasta una altura de 15 cms. del suelo.

Luego se corta la planta de americana con la tijera de podar y, en el caso de ser demasiado gruesa, con el serrucho, a la altura indicada anteriormente, por debajo del nudo; luego con la navaja de injertar se practica una hendidura de 2 a 3 cms. Si el tronco es grueso, se practica la hendidura con la serpeta u otro instrumento adecuado.

Si el momento de realizar la operación coincide con el lloro de la vid, conviene cortar la cepa 24 horas antes de hacer el injerto, para evitar el excesivo aflujo de savia hacia la púa.

Es necesario que la superficie de corte sea plana, o cuanto más apenas convexa, pero nunca cóncava, pues si fuera así, no se podría lograr correspondencia entre los tejidos del pie y de la púa. Luego se toma el trozo de sarmiento del que ha de sacarse la púa con la mano izquierda y por su parte superior (Fig. 6), quedando la inferior hacia el antebrazo; los cortes a bisel se harán con la navaja hacia el cuerpo y deben efectuarse a uno y otro lado de la yema (Fig. 7), iniciándolo a una altura muy próxima a la misma, porque así se obtiene una mejor soldadura.

Estos cortes deben ser perfectamente



planos, lisos y limpios y en lo posible del mismo largo de la hendidura.

Una vez que se ha preparado la púa y el pie de americana de la manera indicada anteriormente, se les une haciendo coincidir sus bordes (Fig. 8) para que las dos cortezas queden en íntimo contacto.

El injerto ajustado se ata con hilo de injertar, comenzando la ligadura por la parte inferior de la hendidura del patrón (operación que puede hacerse antes de introducir el injerto para evitar que el porta-injertos se abra en

mayor longitud que la de la hendidura) y pasando algunas vueltas más, hasta que el hilo quede apretado y la sujeción del injerto sea perfecta sin que con ello se apriete en demasía.

Seguidamente deben ser cubiertos de tierra bien desmenuzada, con unos 5 a 6 cms. por encima del extremo superior de la púa.

Este tipo de injerto es conveniente realizarlo en el comienzo de la primavera, desde el fin del llanto de la vid hasta la brotación, ya que los resultados son menos favorables cuando ésta se ha iniciado.

En todas las zonas vitícolas del país este injerto se puede hacer en la misma época, pudiendo realizarse, de permitirlo el tiempo, entre el 5 de setiembre y 10 de octubre de cada año.

INJERTO DE OTOÑO

El injerto Cadillac o de "púa de costado" debe hacerse entre el 15 de marzo y el 15 de abril.

Nuestros otoños son generalmente suaves, y no muy húmedos, siendo favorables para la ejecución de estos injertos.

Para iniciar esta operación es necesario fijarse previamente en el estado de madurez de los sarmientos.

Este tipo de injerto tiene la ventaja, de que no hay que descabezar el patrón, es decir que no se elimina la parte aérea, lo que hace posible el reinjerto de las fallas, en la primavera siguiente, mientras que cuando no prende un injerto en primavera, casi siempre hay que esperar a disponer de un rebrote vigoroso, y bien agostado para reinjertar la cepa, a la que, en el primer injerto fué preciso descabezar.

Además tiene la ventaja, de que dispone de mucho tiempo para la formación del callo cicatricial, sin tener que mantener los brotes que emitan las yemas de las púas, debido a que la injertada se hace cuando la vid comienza

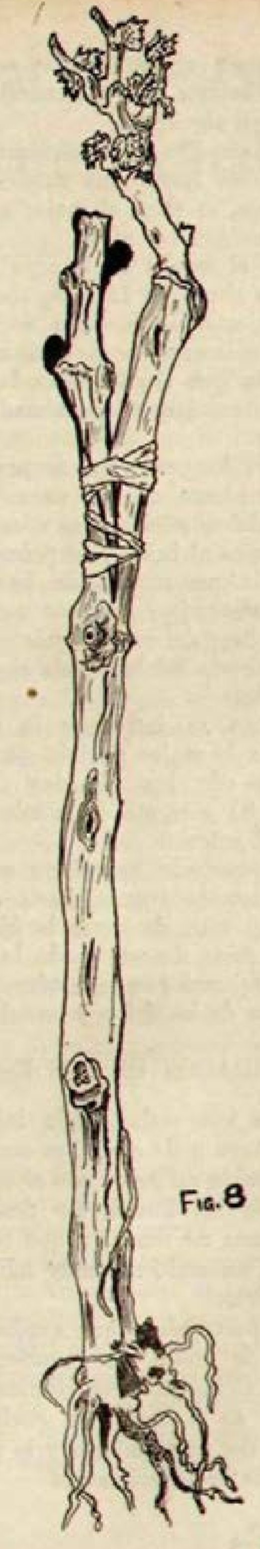


Fig. 8

el receso vegetativo y las yemas de las púas brotan por lo general en la primavera siguiente.

Se empieza por descalzar la planta, y si ésta fuera muy ramificada desde la base, se elige el mejor sarmiento y se eliminan los otros.

En el tronco de la cepa americana, a una altura de 15 cms., con la navaja de injertar se practica un corte dirigido oblicuamente de arriba hacia abajo, sin que llegue hasta la médula y tenga un largo aproximado de 2 a 3 cms.

Para los cortes que se practiquen en el sarmiento que se va a usar como púa, deben seguirse las mismas normas que para el injerto de primavera, pero con la precaución de hacerlos algo más alargados, un poco más alejados de la base del nudo y más corto el que va ubicado del lado más al exterior de la planta.

Luego se introduce la púa, y se aprieta lo mejor posible, por lo menos a uno de los costados del injerto (Fig. 9) y se ata de la misma manera que el anterior.

El aporcado con tierra suelta, debe ser bastante grande, hasta cubrir con 8 a 10 cms. de tierra la última yema de la púa; de este modo la soldadura y las mismas yemas quedan mejor protegidas de los fríos invernales.

CUIDADOS DE LOS INJERTOS

Una vez realizada la injertada de primavera o de otoño, es necesario dar en seguida un surco con el arado, a fin de que las lluvias no destrocen los montones de tierra, y que tampoco se forme un ambiente muy húmedo para el injerto.

La parte aérea que queda en el injerto de otoño, de prender perfectamente el injerto debe eliminarse a una altura de 3 cms. por encima de la unión del porta-injerto y la púa, a comienzos de la primavera.

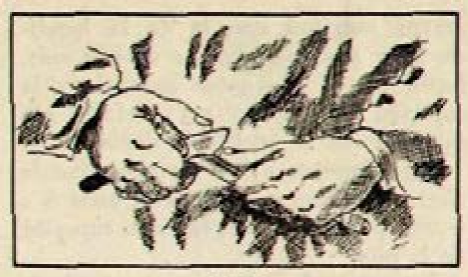


Fig. 9

Es necesario tanto en este injerto como en el de primavera, iniciar después de dos meses de la brotación, la revisión de los injertos para desafrancarlos, operación que consiste en eliminar las raíces que haya emitido la púa.

También se eliminan con finas tijeras, los rebrotes del patrón deshaciendo cuidadosamente el aporcado y rehaciéndolo inmediatamente.

Los brotes de las púas, se sujetan a tutores (cañas o varas finas y rectas) para evitar que el injerto se rompa al nivel de la soldadura, y para que se forme un pie derecho.

En tierras ásperas, arcillosas, que forman costra con facilidad se descostrará con sumo cuidado, por encima del injerto, en la época de brotación y, aún mejor, para no correr peligro de mover la púa, se golpearán los costados del aporcado para facilitar el trabajo de arreglo del mismo. Desde luego es necesario dar varios tratamientos de Caldo Bordelés al 1 %, para evitar la acción de enfermedades criptogámicas.

En el momento de injertar, es muy conveniente que el tapador tenga la precaución de hacer la punta del montón bien encima del extremo de la púa, de esta manera facilitará las labores culturales posteriores.

Es necesario que todo productor tenga presente: que el éxito de una injertada depende fundamentalmente de los cuidados generales que se presten al injerto.

Epoca y realización de los trabajos normales en un viñedo

por el Enólogo DIMAR LARROQUE

JUNIO

En las zonas vitícolas menos expuestas a heladas, se inicia la poda en este mes.

En los viñedos ubicados en lugares propensos a heladas tardías se realiza esta operación en el mes de julio y primer quincena de agosto, en el período del llanto de la vid, porque así se retrasa la brotación de 8 a 10 días, pero esto trae aparejada la necesidad *de contar con una mano de obra rá*pida y eficiente para concluir el trabajo en los pocos días previos a la brotación.

A medida que se realiza la poda se debe sacar el sarmiento cortado, lo que se hace con la operación llamada "tironeo" arrancando el sarmiento de los alambres; luego se amontona surco por medio en el viñedo, y de ahí se ata con mimbre y se saca hacia las puntas de las filas.

JULIO

A medida que se va dando término a las operaciones de poda, es decir, cuando la cepa no sufre si se mueven los alambres, es el momento propicio para cambiar los postes y rodrigones que se encuentren en mal estado.

Cuando se han sustituído los viejos y deteriorados, por postes nuevos, se deben estirar los alambres. Esta operación es intermedia entre la poda y la atadura, ya que es fácil de comprender que una vez atados los viñedos, es imposible mover los alambres y los postes sin dañar la vid.

Cuando se concluye de podar, es necesario atar los cargadores al alambre, lo que se hace con dos ligaduras hechas con mimbre, una en la base y otra en el extremo del cargador, obligándolo a formar un arco.

Debe tenerse presente que en los *días de grandes fríos, la fragilidad* de los cargadores aumenta, y como pueden quebrarse al llevarlos al alambre y arquearlos, es menester trabajar con cuidados especiales.

Por medio de la atadura se consigue en parte distribuir la vegetación de la cepa de acuerdo a la superficie. En caso de que los sarmientos no se arquearan y quedaran dirigidos verticalmente las únicas yemas que brotarían serían las de la punta, pero si se busca el darles una dirección horizontal y aún más, en forma de arco, se consigue que la savia se distribuya con mayor uniformidad a lo largo del sarmiento que se ha dejado como cargador, y por lo tanto que brote mayor número de yemas.

AGOSTO

En este mes debe darse finalización a los trabajos de poda; sacar y amontonar los sarmientos y atar.

En los viñedos que estén propensos al ataque de Antracnosis, se deberán aplicar tratamientos de invierno a base de ácido sulfúrico y sulfato ferroso, o también a base de mezcla sulfo-cálcica. Pero antes de dar estos tratamientos es necesario decalzar las cepas, con surcos profundos, con el fin de poder

aplicar la cura de invierno en todas las partes de las plantas. Estas pulverizaciones retrasan la brotación de 8 a 10 días. Además, hay que ir pensando que para el mes de setiembre se inicia la injertada; por lo tanto, hay que ir preparando las tierras, a fin de que se encuentren sueltas y libres de malezas.

SETIEMBRE

Es el mes donde se intensifican los trabajos del viñedo, debido a que comienza la brotación, y se hace necesario dar pulverizaciones contra la Peronóspora y contra el Oidium.

Contra esta enfermedad se darán aplicaciones de azufre y contra aquélla aplicaciones de Caldo Bordelés.

Se continuará con los trabajos de descalce de viñedos, con el fin de ir eliminando las malezas, para luego rastrear y "afinar" la tierra, tratando de eliminar todos los terrones posibles. En todos los viñedos suelen encontrarse en proporciones variables cepas de vid americana, que tienen que injertarse en este mes, lo mismo que las plantaciones nuevas de pies americanos.

Cuando se han sembrado abonos verdes en el mes de marzo o abril como avena, cebada, etc., suele postergarse la aradura de invierno hasta mediados de este mes para enterrar los abonos verdes en su período de máxima actividad, mezclándolos a veces con abonos químicos de efecto inmediato.

OCTUBRE

En este mes, conviene en ciertos viñedos, sobre todo en los que están ubicados cerca de campos vírgenes, tener vigilancia especial para evitar los daños que producen las hormigas, localizando a éstas y destruyéndolas con polvos hormiguicidas o líquidos de acción muy rápida.

Debe continuarse con aplicación de tratamientos contra la Peronóspora y contra el Oidium.

Se debe dar por finalizada la injertada.

Cuando los brotes han alcanzado un desarrollo de 20 cms. más o menos, ha llegado el momento de efectuar el desbrote. Esta operación se lleva a cabo eliminando todos los brotes superfluos que disminuyen la aireación e iluminación de la planta sin prestar ninguna utilidad.

Consideramos que esta labor es el complemento indispensable de una buena poda, y tiene influencia directa sobre la fructificación; por eso debe realizarse por manos expertas.

Los brotes de mayor desarrollo deben ir atándose a los alambres con junco; con el fin de evitar los destrozos de los vientos primaverales. Se continuará rastreando y, de ser posible, pasar en los viñedos discos, tillers o planets.

NOVIEMBRE

Si el tiempo es húmedo y cálido, es de temer la aparición de Plasmópara Vitícola, Peronóspora y se deben de prevenir con pulverizaciones de Caldo Bordelés. Es conveniente usar el azufre mezclado con el Caldo Bordelés, ya que, de esa manera, se evitará mayor gasto de mano de obra y se logrará mayor efectividad en la lucha contra el Oidium.

En el período de la floración, conviene dar azufre en polvo para facilitar y ayudar la fecundación.

En los lugares donde se procedió a injertar en el mes de setiembre, se procurará que las malezas no interfieran el buen desarrollo de éstos y que la tierra esté bien desmenuzada en su capa exterior, colocándoles tutores si ya lo necesitan, y dándoles tratamientos anticriptomáticos. Además, en este mes se procederá a calzar los viñedos, es decir, a arrimar tierra a las cepas, para inmediatamente rastrear.

DICIEMBRE

Se continúan con los tratamientos anticriptogámicos.

Luego de concluída la floración y cuando ya se ha producido el cuajado de los frutos y, por lo tanto, no hay peligro de hacer daño a los racimos, debe procederse a entrecruzar los brotes y envolverlos en los alambres para dejar libre el espacio entre fila y fila, permitiendo así no sólo efectuar las labores necesarias con comodidad, sino también obtener mayor luz y aireación en el viñedo.

Deben continuarse los trabajos culturales iniciados en el mes anterior.

A fin de este mes se empieza el trabajo de "despampanadura"; esta práctica se realiza en viñedos de mucho vigor, y consiste en cortar los pámpanos con hoz o machete cuando éstos han alcanzado un desarrollo excesivo.

Con esta operación se obliga a la planta a emplear la mayor parte de su vigor en el desarrollo de los frutos y se impide que se desarrolle un follaje excesivo. Se evita también la formación de un ambiente sombrío y húmedo que dificulta la madurez normal y facilita el desarrollo de enfermedades criptogámicas.

ENERO

En este mes se deben repasar los trabajos de envoltura y cruzado de brotes y desmoche. También se realiza la segunda descalzada de los viñedos, la cual se realiza en forma más superficial que la de principios de primavera, y se hace con el fin de que las cepas de vid dispongan de la humedad necesaria para la buena formación de sus frutos, y que la tierra se mantenga libre de toda clase de malezas. Antes de que se inicie el envero de los frutos conviene hacer una nueva aplicación de azufre para combatir el Oidium, y si se observara que el ambiente es propicio para el desarrollo de la Peronóspora, o se encuentran hojas atacadas, se hará una aplicación preventiva de Caldo Bordelés al 2 %.

De poseer tillers o discos, se efectuarán varias pasadas por el viñedo.

FEBRERO

Se da término a los trabajos de arar y rastrear los viñedos. De ser necesarios se proseguirán los tratamientos anticriptogámicos.

Es el momento propicio para individualizar las cepas infértiles, marcándolas con pintura para proceder, cuando sea la época, a reinjertarlas. Las uvas ya han tomado casi la totalidad de su color, y da comienzo la formación de azúcares, disminuyendo la acidez.

Se debe ir pensando en tener todo preparado para, en el mes de marzo, proceder a injertar las plantaciones nuevas de vid americana.

MARZO

Este es el mes de mayor importancia, pues durante el transcurso del mismo se realiza la cosecha, y por esta razón se suspende toda labor cultural.

No fijamos fecha óptima de realización de la cosecha, porque ésta varía de acuerdo al tipo de variedad, clima, necesidades de elaboración, etc.

Conviene siempre realizar la cosecha con tijera o instrumento cortante, porque si la operación se hace a mano, no es posible evitar la rotura de los granos, y porque el tironeo siempre daña los sarmientos. Se procede a injertar las plantaciones de americana, con el llamado injerto de otoño, tratando de hacer montones grandes de tierra encima de cada púa, para evitar el efecto de las lluvias invernales.

En seguida de terminar la cosecha se procede a calzar los viñedos e inmediatamente sembrar abonos verdes.

Al efectuarse estas siembras, conviene proceder al agregado de fertilizantes necesarios para cada tipo de tierra y, también, de estiércol.

ABRIL

Se continúa con la injertada.

Debe proseguirse con la arada de los viñedos, siembra de abonos verdes, agregados a fertilizantes, y también a "levantar los caminos", es decir, con la ayuda de grandes palas, echar para dentro de los viñedos la tierra que se ha ido hacia los caminos por efecto de las lluvias y por motivo de los trabajos culturales.

A fin de este mes comienzan las cepas el período de receso vegetativo, donde ya los sarmientos han completado su estado de madurez y las hojas comienzan a caer.

MAYO

Los viñedos se encuentran en el comienzo del descanso invernal, las hojas caen y las tierras bien trabajadas dan lugar al nacimiento y crecimiento de abonos verdes y malezas que nacen en estos meses y que son resistentes a los fríos del invierno.

Conviene aprovechar los momentos libres en el arreglo y acondicionamiento de todas las herramientas.

La realización de los trabajos indicados a través de todos los meses del año es elástica en lo que a fecha se refiere; nosotros hemos indicado las óptimas, pero puede variarse el criterio sin mayores daños, siempre que se siga en toda labor cultural agrícola.

Pa l'estribo

Era domingo... Solo en el rancho, pensó el paisano que pa distraerse lo mejor era rumbiar para alguna casa vecina. Pensarlo y hacerlo fué todo uno. Así fué que, después de andar un rato por el camino general, se adentró para el de la estancia de un conocido suyo.

Al ladrido de los perros salió el encargao, el cual, aunque sólo conocía al recién llegado por haberle visto algunas veces en la pulpería del gallego Gutiérrez, y como la gente de campo es de por sí amiga y hospitalaria, le invitó a que se apeara y a pasar a la cocina donde se hacía rueda al fogón.

Apresuróse el paisano a aceptar, y, al dirigirse hacia la casa, dió su vista con un hermoso par de estribos colgados de la pared que despertaron su codicia; no pudiendo resistir a la tentación, y sin que nadie lo viera, los agarró y se los metió en el bolsillo.

Estuvo matiando un rato con la familia del encargao, pero el paisano, intranquilo por la mala acción que acababa de cometer, no veía la hora de marcharse alegando que se le "diba a hacer tarde".

Entonces, la señora del encargado le brindó el último cimarrón diciéndole:

—Tome otro pues... ¡pa l'estribo!

El paisano creyó que lo habían descubierto y, ante la sorpresa de los presentes, sacó del bolsillo los estribos robados, exclamando:

—No, ¡si los agarré jugando!

EL ZONZO MALAQUIAS

de Javier de Viana



EN la estancia del Palmar, donde nos criamos juntos, a Malaquías, el hijo de la peona, le llamaban el zonzo desde que era chiquito.

Teníamos más o menos la misma edad, estábamos juntos casi siempre y *yo nunca pude explicarme por qué lo* llamaban "el zonzo".

Cierto que era petizo, panzudo, patizambo, cargado de espaldas, la cara como luna, la nariz chata, ojos de pulga y el labio inferior siempre caído y húmedo, semejante al befo de un ternero que concluye de mamar; verdad que caminaba tardo, balanceándose a derecha e izquierda al igual de una pata vieja; innegable que su risa era idiota — y reía siempre —, y que su voz era ridículamente gruesa, pero... a mí no me parecía zonzo, y tenía mis motivos para opinar de este modo.

En la estancia se amasaba todos los sábados y era costumbre darnos una torta a cada uno. Malaquías, que era un voraz, devoraba la suya en pocos minutos, y luego venía a pedirme que le diese algo de la mía: durante un tiempo accedí, pero una vez, cansado de soportar aquella contribución a la angurria o con más apetito, quizá, me negué a la dádiva. Entonces, el muy ca*nalla, se puso a gritar como* un marrano a quien le tuercen el rabo y cuando acudieron mi padre y la madre de él y los peones, contó, entre hipo e hipo, con su voz de bordona floja.

—Patroncito... ¡hip, hip, hip!... Me quitó... ¡hip, hip, hip!... Me *robó mi torta!...*

Como la mía estaba casi intacta se le dió fe; mi padre me la quitó y se la pasó al idiota, propinándome a mí un par de mojicones para enseñarme a "no abusar de mi condición de hijo del patrón".

Y de ésas me hizo mil, de tal modo que casi siempre él, hijo de la peona, el *zonzo Malaquías lo pasaba mejor que* el hijo del patrón.

Ya mozo, incorporado al establecimiento en calidad de peón se ingeniaba para no hacer nada, satisfaciendo su haraganería infinita, pero de una manera tan habilidosa que no era posible *echársela en cara.*

—El zonzo Malaquías — decía uno — es como un perro fenómeno, nacido en las casas, de una vieja perra de larga cría, a quien se deja comer por lástima.

Pero los demás protestaron: Malaquías era útil a todos, los servía a todos, *a trueque de escasa recompensa.*

El se levantaba primero que ninguno y hacía fuego y calentaba agua para esperarlos con el mate pronto ¿Y qué les costaba? Dos o tres cigarrillos al día... Dos o tres cigarrillos a cada uno, de suerte que el patizambo "pitaba" doble de lo que pitaba el más platudo. Y mientras los otros, contentos, o agradecidos, montaban a caballo soplándose los dedos, en las bravas madrugadas de invierno él se echaba a dormir la siesta del burro, al calor del rescoldo.

Cuando los peones regresaban del campo, cansados, mojados, tiritando de frío, encontraban en medio del galpón una fogata, caliente el agua, pronto el cimarrón y a punto el asado.

Mientras secábanse las ropas al calor del fuego, se calentaban las tripas con el amargo, lo "asentaban con un trago de caña", churrasqueaban contentos y agradecidos al servicial Malaquías.

Es verdad que ellos pagaban la caña, pero una insignificancia cada uno, y cada cual tenía su trago, y Malaquías comía el doble y las mejores presas; mas, desde que los otros estaban satisfechos, no cabía reproche.

Cierta vez, un indiecito, más avisado que sus compañeros, intentó protestar.

—Este zonzo, dijo, es como el hijo de la buena madrastra que tenía un hijo y siete entenaos y cada vez que amasaba, les hacía una torta para cada uno de éstos, y pa su cachorro nada; pero luego imponía que cada uno le diese la mitad de la suya al pobrecito, y el pobrecito salía comiéndose tres tortas...

Los otros, indignados, le obligaron a callarse, porque en realidad, Malaquías era para ellos un vicio, y siempre se defienden los vicios propios, justificándolos, o tratando de justificarlos.

*

Grande fué mi asombro y el asombro de todos el día en que Malaquías anunció que se iba.

—¿Y adónde vas?

—Por ahí.

—¿Por dónde?

—Por ahí, no más, para desentumirme... pero pronto pego la guelta...

¿Dónde podía ir y qué iba a hacer aquel infeliz?

No logré disuadirlo de su empeño y un buen día se marchó. Tenía tres caballos, tres potrillos que le habían regalado y que él crió guachos. Ensilló uno, cargado con dos maletas repletas, puso el otro de tiro, enrabó el tercero... y se fué.

Pasaron meses y pasaron años sin que tuviéramos noticias suyas, y llegamos a suponerlo muerto. No se le olvidaba sin embargo; a menudo alguien traía a colación su nombre, a propósito de alguna infelizada, y decía invariablemente.

—¡Pobre zonzo Malaquías!

Y cuando menos lo esperábamos se nos presentó en la estancia. No había cambiado nada. Volvía más gordo y más lustroso, pero su cara de luna, su nariz achatada, sus ojos de pulga y su labio más grueso, caído y húmedo, como befo de ternero que concluye de mamar, conservábanse idénticos.

Todos nos alegramos de verlo. Yo lo interrogué.

—¿De dónde salís, cachafaz?

—De por ahí, respondió indiferente, y no hubo forma de averiguar dónde había estado y qué es lo que había hecho en aquellos cinco años de ausencia.

A la noche, en un momento en que se encontró solo conmigo, me dijo misteriosamente:

—Patrón, Ud. podría hacerme un favor.

—Vamos a ver.

—Su lindero, don García, tiene pa arrendar un campito de mil cuadras... y si usted le diese la fianza...

—¿Cómo? — pregunté intrigado —. ¿Qué vas a hacer en el campito?

—A criar ovejas.

—¿Y las ovejas?

—Tengo negocio arreglado.

Yo reí, sin embargo, ante la insis-



tencia de Malaquías. Fuí a ver un vecino y arreglé el arriendo del potrero. Cuando el pobre zonzo tuvo en su poder *el documento* — un *simple* compromiso extendido en papel común, como se estilaba entonces — ensilló, montó y salió siempre silencioso y rodeado de misterio.

El sabía que otro vecino mío hallábase con el campo recargado y deseaba vender una punta de ovejas. Fué a verlo y enseñando su contrato de arrendamiento, díjole:

—Vea, don Bruno; yo he arrendado este campito y quisiera poblarlo y como sé que Ud. tiene recargo de ovejas...

—¿Querés comprarme una punta?... interrumpió el estanciero intrigado.

—Comprar, no señor, no puedo; pero si quisiera darme en sociedad, a partir mitá y mitá de la lana y el aumento...

Después de reír un rato, don Bruno, excelente paisano viejo, accedió, y una semana más tarde Malaquías aparecía arrendando dos mil ovejas para su campo, y como había en éste un rancho y un corral, se instaló en seguida.

Sin invertir un peso, el zonzo Malaquías convirtióse en criador con campo y haciendas; pero no paró ahí su hazaña. Tenía ya un peón, Santiago, trabajador como ninguno e infeliz como pocos. Malaquías lo llevó un día al rancho, y *mientras lo agasajaba con el* mate y la caña, le decía:

—Mirá, Santiago, vos nunca vas a ser nada, nunca vas a salir de pobre, trabajando de peón, trabajando pa los otros.

—Eso es verdad, respondió tristemente Santiago; y el novel criador prosiguió:

—Yo te quiero ayudar. Venite conmigo... Sueldo no te ofrezco por aura, pero en cambio te doy la mitá e la mitá e lo que ganemos, y si querés podés sembrar una chacra e maiz... a medias... dejuramente.

El otro aceptó conmovido.

*

Santiago cuidaba la majada y componía los alambrados, carneaba, ordeñaba, monteaba y trabajaba la chacra, mientras el zonzo Malaquías, el patrón, sin otro quehacer que cocinar, comía hasta hartarse, mateaba, chupaba caña, dormía como un perro viejo y poníase cada vez más gordo y más lustroso.

Y todavía siguieron llamándole "el zonzo Malaquías".

La Industria Lechera como solución a los problemas económicos y sociales

por el Ing. Tomás Guarino

LAS estadísticas nos dicen que en el mundo entero el consumo de leche se desarrolla considerablemente; como asimismo todos sus derivados.

El hombre en el proceso de su vida — desde el alba al crepúsculo de su existencia — niñez, adulto, vejez, incrementa su utilización generalizándose en mayor o menor grado en las distintas zonas de los diferentes países.

El conocimiento de sus componentes intrínsecos, deja de ser un misterio y a medida que avanza la ciencia bromatológica, presenta nuevas e irrefutables pruebas del valor alimenticio que posee la leche.

Algunas cifras que marcan los consumos mundiales nos dicen que a pesar de esa incrementación, aún existe desproporción entre el aumento de población y el aumento del volumen de producción. Este se refleja al través de algunos índices de consumo muy significativos. Tenemos, por ejemplo, que se produce en el mundo solamente el 60 % de la cantidad mínima que cada persona necesita para su sustento diario.

En la actualidad se está produciendo en todo el mundo, aproximadamente 272.000 millones de kilogramos anuales de leche y necesita la población mundial 445.000 millones de kilos para poder recibir cada habitante 180 kilogramos de leche anuales.

En lo que se relaciona con nuestro país, se sacan conclusiones muy interesantes, ya que a pesar de no llegar aún a un promedio diario de consumo por habitante, normal, es éste muy importante, ya que alcanza a 421 gramos por persona para Montevideo y 380 gramos para el país.

Se coloca de esta manera el Uruguay a la cabeza de los países de América Latina y por encima también de Francia y Alemania, países éstos de más antigua trayectoria agrícola y muchas veces tomados como ejemplo en este problema.

En lo que respecta a la ciudad de Montevideo, alcanzó su consumo durante el año 1955 a 150 millones de litros.

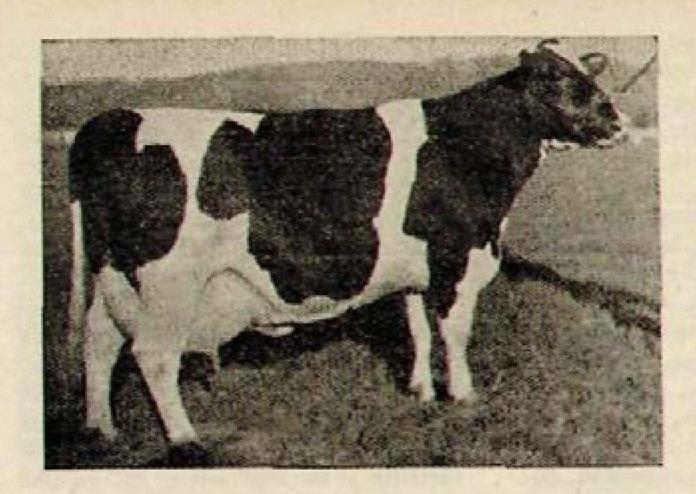
Son cifras éstas, halagadoras, pero analizando el problema en sus términos económicos y sociales más estrictos, deducimos que el Uruguay debe intensificar aún más esta producción.

DESORIENTACION AGRARIA

La estimulación unilateral de precios, en el caso del cultivo del trigo por ejemplo, provocó un desequilibrio en la economía interna con graves consecuencias no solamente económicas y sociales, sino especialmente agrológicas que son las más graves.

Una considerable área de los departamentos de Soriano, Río Negro, Paysandú, Cerro Largo, etc., fué irracionalmente surcada por el arado y se sembró de trigo. El "stock" ganadero se fué reduciendo. Se produjo un alza espectacular en los valores de tierras y maquinaria y en el mercado mundial, por diversas circunstancias el auge de precios fué transitorio, produciéndose una declinación y abatimiento en forma general.

Como consecuencia nos encontramos ante una economía agraria temblequeante y lo que es más grave, con una superficie territorial considerable, esquilmada por la intensa erosión.



Un buen ejemplar de lechera. Línea pareja del cuerpo, hombros fuertes y llenos, ubre equilibrada y con inserción hacia atrás.

Los campos de los departamentos citados, presentan una topografía ligeramente ondulada, en algunos casos con accidentes pronunciados, lo que fué fácil presa de la potencia devastadora del agua pluvial.

DESOCUPACION

La agricultura mecanizada cada vez requiere menos brazos; la baja de precios reduce el área del trigo, por lo tanto, hay más disponibilidad de material humano. Este muchas veces lo encontramos inactivo, engrosando los cinturones de las ciudades, con predisposición en caer en el vicio o en tareas improductivas, a veces desconocidas para él, hasta en sus más elementales características.

En el mercado exterior, cada vez se hace más difícil canalizar económicamente la producción de cereales.

NUEVOS RUMBOS

Ante este panorama, sólo cabe imponer un razonamiento lógico y sencillo y orientar los esfuerzos hacia actividades agrarias más productivas, especialmente donde sea factible una variación de rubros o transformación de la explotación económica.

Problemas de comercialización y de transportes, en ciertos casos han imposibilitado el desarrollo de la industria lechera; en otros ha sido la insuficiente y anormal producción de materia prima.

Actualmente la red de carreteras se va extendiendo rápidamente, eliminándose las distancias y los mercados consumidores cada vez presentan más demandas de todos los productos lácteos.

La zootecnia y la ciencia de la alimentación, la bromatología, con sus técnicas modernas han consolidado buenas razas lecheras para nuestro país. Ya no existen dudas sobre las grandes condiciones que nos brindan las razas Holandesa, Normanda, Dary Shorthorn, o Pardo Suiza. Tampoco es un misterio la capacidad productiva de las pasturas de nuestras tierras, factor básico en nuestra explotación.

Asimismo, se han hecho confianza en la posibilidad de levantar fábricas que elaboren productos lácteos en diferentes puntos del país.

¿Es que no está aquí, en cierto grado, la solución de muchos problemas que se plantean al agro nacional?

Entendemos que la realidad de nuestra base económica está, precisamente, en cuidar el suelo y las pasturas naturales, por los medios más positivos y

rentables, a la vez que establecer praderas artificiales permanentes de alto valor alimenticio. Muchas zonas del país pueden complementar esta labor, dedicándose de lleno a la explotación lechera.

No creemos que la industria lechera deba seguir los pasos de la cuenca del sur, es decir, la que abastece a Conaprole. Si bien existen ejemplos de producción bien organizada, aún notamos muchas deficiencias, como cotización del litro de leche, exageración del consumo de afrechillo, falta de forrajeras, régimen de tenencia de la tierra, sanidad, etc., que redundan en perjuicio de la industria y la economía de cada productor.

ELEMENTOS BASICOS

Consideramos que la explotación lechera debe encararse con una sólida base que se fundamente en los siguientes pilares:

1º) Mano de obra competente.
2º) Calidad zootécnica.
3º) Alimentación.
4º) Sanidad.
5º) Comercialización.

Nuestros productores en la actualidad, pueden sortear estas etapas. Lo fundamental es encarar como una verdadera profesión todas estas labores y no como una tarea secundaria, hecha sin la mayor dedicación ni entusiasmo. Debe hacer intervenir a toda la familia y debe hacer números y apreciaciones sociales. Los números le traducirán rentabilidad por hectárea, rendimiento económico que no se lo proporciona ningún otro cultivo por más espejismo que experimente a fin de año, cuando la cosecha de trigo le proporcione una suma abultada y engañadora. Suma ésta que se la llevan los repuestos, el combustible, los créditos mal encarados, los intermediarios, semillas, medianerías, etc.

INFLUENCIA SOCIAL

¿Y en lo social?

¿No ha llegado ya el momento de observar con más detención este aspecto? ¿Qué mejor oportunidad de evitar la desintegración de la fámilia, fenómeno éste peligrosísimo que va tomando cuerpo en nuestra campaña?

Mucho se ha hablado de la despoblación rural, pero poco se ha dicho de la necesidad de diversificar la producción. El productor rural debe organizarse cada vez más, para procurar todas las mejoras que le permitan una vida confortable y de superación, sin esperar subsidios ni estimulaciones ficticias.

La organización trae aparejado la eliminación del individualismo, la presencia de confianza y la incitación a la realización de nuevas empresas en su propio beneficio y en el de la sociedad.

El cultivo cerealero, por sus características, da oportunidad al hombre a alejarse de la tierra, facilitando a la vez, la disociación de la masa campesina. La producción lechera bien encarada es, típicamente, asociacionista por la multiplicidad de variaciones que admite y el contacto permanente que exige con la tierra.

Países como Nueva Zelandia, Estados Unidos, Inglaterra, Dinamarca, etc., nos brindan extraordinarios ejemplos de producción lechera organizada y de efectos sociales admirables desde todo punto de vista.

Muchas zonas nuestras también van evolucionando, creando plantas elaboradoras de productos lácteos y originando núcleos de productores que evolucionan dentro de un marco con algunos sacrificios al principio, pero luego con grandes satisfacciones en todos los órdenes de la vida.

TECNICAS ELEMENTALES

La explotación lechera admite la producción de leche para abastecimiento

directo de los centros poblados o para la industrialización de la misma en el propio establecimiento o en plantas levantadas entre muchos productores.

Un pequeño tambo o galpón de ordeño higiénico con capacidad para ocho o diez vacas y unos bretes adecuados es suficiente para explotar de cuarenta a cincuenta animales de alta calidad. Debe procederse a división de potreros, dotarlos de aguadas suficientes; debe completarse esto con la producción de forrajeras para pastoreo directo y para heno, como reservas para los momentos críticos. Es conveniente, de acuerdo a las experiencias realizadas, cultivar, entre otras, Sudan Grass, Alfalfa, Sorgo Azucarado, Feterita y Maíz, todos apropiados para el verano; Avena, Cebada, Centeno, Ray Grass, Phalaris Tuberosa, Festuca y Alfalfa para invierno y primavera.

No es aconsejable estabular el ganado en forma permanente, porque nuestro clima no lo exige y sería a la vez antieconómico.

Con buen criterio las instituciones bancarias, especialmente el Banco de la República, ha establecido fórmulas de créditos para el desarrollo de esta industria. Los mismos deben ser utilizados razonablemente.

Encarando con espíritu de lógica y de acuerdo a las realidades ambientales, los pequeños y medianos productores observarán la necesidad de tomar nuevos caminos y es seguro que encontrarán su meta en la industria lechera. Esta traerá la solución a muchos de sus problemas de orden económico y social.

DIJO EL PRIMER HORTICULTOR ORIENTAL:

"...por ahora el señor Alcalde provincial y demás subalternos se dedicarán a fomentar con brazos útiles la población de la campaña... en consecuencia, los negros libres, los zambos de esta clase, los indios y los criollos pobres podrán ser agraciados con suerte de estancia si con trabajo y hombría de bien propenden a su felicidad y a la de la Provincia". (Reglamento Provisorio dictado por JOSE ARTIGAS el año 1815 en PAYSANDU).

★

Pedir pequeños artículos de divulgación (o todo lo que tengan impreso o mimeografiado y hacer resúmenes) a la JUNTA HONORARIA FORESTAL, 25 de Mayo 562.

RESEÑAS HISTORICAS DEPARTAMENTALES

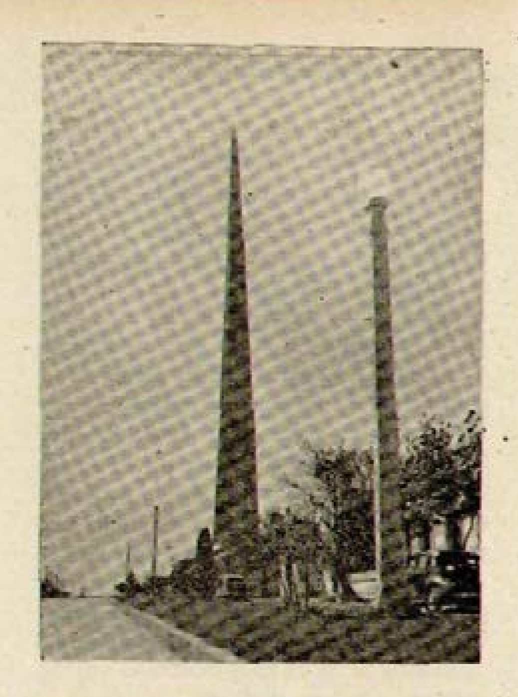
TREINTA y TRES

EL Departamento de Treinta y Tres, fué creado por Ley Nº 1754 el 18 de setiembre de 1884, sancionada por el Presidente Santos el 20 del mismo mes y año.

Por el decreto de referencia, se le daba como capital del mismo la Villa de los Treinta y Tres. Fué fundada por desprendimiento determinado por la Ley, de los departamentos de Cerro Largo y Minas, (hoy Lavalleja). Se encuentra dividido en 9 secciones judiciales y 10 policiales. Situado en la parte más oriental de la República, ve nacer el sol de la Patria entre las blancas aguas del Lago Merín. Dentro de sus límites tiene lugares de turismo de extraordinaria belleza, tales como: Quebrada de los Cuervos, Cerros de Lago, Lago Merín. La Charqueada, Río Olimar, Río Cebollatí, etc. Además de su hermosura y moderna Capital, Treinta y Tres cuenta con varias poblaciones importantes cuyos detalles veremos a continuación:

CIUDAD DE TREINTA Y TRES:

Capital del Departamento del mismo nombre, fué fundada por Ley del 7 de marzo de 1853 promulgada por el Presidente Giró el 10 del mismo mes y año. Como Presidente de la Asamblea General firma el decreto legislativo don Bernardo P. Berro. La fundación de la ciudad de Treinta y Tres según todos los datos recogidos al efecto, — con motivo de haberse celebrado el 10 de marzo de 1953 —, el primer Centenario de su fundación, se debe al espíritu emprendedor del Pbro. don José Reventós, quien trasmitió a su gran amigo el coronel Dionisio Coronel, a la sazón



Senador, la idea de fundar al margen del Río Olimar un pueblo, y éste presentó al Senado de que formaba parte, el proyecto respectivo, siendo sancionado en la fecha señalada al principio de esta nota.

El primer poblador de Treinta y Tres, según antecedentes reunidos por el extinto. Dr. Francisco N. Oliveres, fué don Miguel Palacio, de nacionalidad español, quien trajo a este solar el espíritu colonizador de la raza y el afán de trabajo y progreso, siendo además el primer comerciante del lugar. Don Miguel Palacios hizo construir la primer casa de material del floreciente pueblo y su casa de material del floreciente pueblo y su casa sirvió de techo y de trabajo a numerosos inmigrantes españoles y franceses, que serían más tarde el tronco gallardo de la población de Treinta y Tres. Entre los españoles que se formaron en su casa pueden citarse a Prudencio Salaberry, José Antonio Oliveres, Dionisio Vaco, Anselmo Basaldua y entre los franceses a Bautista y Juan Hontou.

Treinta y Tres, es una de las ciudades más modernas de la República; cuenta con calles amplias perfectamente delineadas hormigonadas en toda su planta urbana, presentan el aspecto de verdaderas avenidas y arboladas están sus principales vías de tránsito.

Unida a la Capital de la República por varias vías de comunicación a saber: Línea férrea, en una extensión de 334 kilómetros inaugurada en el año 1909; cuenta con dos servicios de motocar diarios; por carretera nacional en una extensión de 285 kilómetros la empresa *ONDA* realiza un servicio diario con 4 modernos autobuses; y PLUNA cumple con toda regularidad un viaje diario, uniendo, además a Treinta y Tres con las ciudades de Melo y Rivera. Por intermedio de la vía férrea se comunica con la ciudad fronteriza de Río Branco.

La población de la ciudad de Treinta y Tres está calculada aproximadamente en 20 mil habitantes; cuenta con comercio sólido y serio y desarrolla extraordinaria vida cultural y social. Los principales centros de enseñanza son: Liceo Deptal., fundado el 24 de marzo de 1913, al que se le implantó el curso de Preparatorios en el año 1950; Colegio y Liceo habilitado "Santa Catalina de Sena", fundado en el año 1881 por las H. H. Dominicas; Universidad del Trabajo, fundada por iniciativa privada el 14 de enero de 1929 y oficializado posteriormente; Instituto Normal fundado también por iniciativa privada en abril de 1947; Museo Municipal de Bellas Artes, fundado a raíz de una generosa y valiosa donación del conterráneo señor *Eduardo Araújo*; *Alliance Francaise*, fundado en el año 1946 por iniciativa de la profesora Delia Baridon. En lo social, dispone de tres prestigiosas Instituciones: el Centro Progreso fundado el 6 de marzo de 1906; el Centro Democrático fundado en el año 1936 y Centro Empleados de Comercio. Estas Instituciones han cumplido una vida activa en sus aspectos: social, cultural y artístico, contribuyendo eficazmente al acerbo cultural de la población.

Monumento a los Treinta y Tres



Orientales: En la plaza principal se levanta un artístico monumento a los *Treinta y Tres Orientales*, mejor dicho aún, el Símbolo de los cruzados del año 25: "Libertad o Muerte", construido todo en mármol extraído de las canteras locales, es una original creación del Arquitecto Jorge Geille, de finas y delicadas líneas, donde se ha buscado armonía de conjunto entre los mármoles rosado, blanco y negro. En la parte construída en mármol negro, que simboliza la muerte, representado por un gran túmulo, se colocaron las cenizas del cruzado de la libertad, soldado Juan Rosas, inhumado hasta entonces y casi olvidado en el Cementerio del Garao. Este Monumento fué inaugurado solemnemente el 19 de abril de 1956.

Monumento al "Pequeño Dionisio": Treinta y Tres tiene un héroe particular, el "gurisito guapo" que defendió con su débil cuerpecito de muchacho de 12 años la vida de su madre y una hermanita, logrando salvar esta última de las furias de un demente. Por iniciativa del viejo vecino del lugar don Carlos Alonso y con la contribución generosa de todos los escolares del país, se levantó en la plaza "Colón" el monumento al único héroe-niño. Es una creación del escultor nacional Belloni y está construído en mármol blanco.

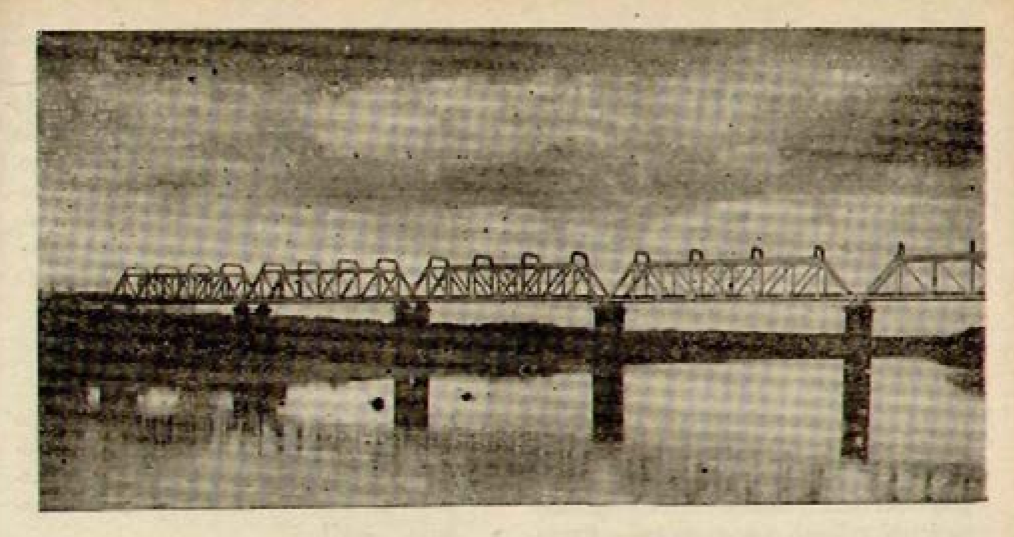
Obelisco a los fundadores de Treinta y Tres: En la intersección del Boulevar Juan Ortiz y la calle Manuel Meléndez, en el punto más alto de la Ciudad se levanta el Obelisco a los fundadores de Treinta y Tres: Padre Reventós, Coronel Dionisio Coronel y Río Olimar. Es el obelisco más alto del país, tiene 45 metros de altura y la obra quedará terminada en breve. En la actualidad sólo le falta el revestimiento de mármol con los bajos relieves y la figura en bronce que simboliza el Olimar, río autóctono del departamento.

Monumento al general José Artigas: A la entrada a la ciudad donde se construye la plaza de "Las Américas" se levanta — al costado derecho de la carretera nacional que une a Treinta y Tres con Montevideo, llamada a ser la carretera panamericana — el monumento al Libertador General José Artigas. Esta obra en bronce costeada por suscripción popular y el Municipio, fué inaugurada en el Centenario del Héroe.

Busto al Barón de Río Branco: En la esquina formada por la Avenida Brasil, calles Gregorio Sanabria y Andrés Spikerman se levanta un busto al Barón de Río Branco, donado por los rotarianos de los dos países hermanos.

Principales centros poblados: Vergara: Levantado a la margen izquierda del Arroyo Parao, fué fundada por don José Fernández Vergara en el año 1890. Es un pueblo de unos 8 a 10 mil habitantes, tiene una correcta disposición urbana y está unida a la Capital del departamento por el Ferrocarril Treinta y Tres-Río Branco, encontrándose de aquella a 60 kilómetros. En construcción está la carretera que la unirá a Treinta y Tres. Es un Centro obligado de las actividades agrícolas-ganaderas de una rica y vasta zona del departamento.

Santa Clara de Olimar o *Pueblo Olimar:* fué fundado alrededor del año 1870 por el Coronel Modesto Polanco. Esta población que empieza a sentir el aguijón del progreso pasó una época bravía, donde un brote feudal reverdeció fuera de tiempo, deteniendo el impulso de sus hijos que buscaban encaminar sus pasos hacia un porvenir mejor. Pese a los contratiempos tenidos, Santa Clara de Olimar, marcha ahora con ritmo acelerado hacia el progreso. Levantado sobre la cima de la Cuchilla Grande cuenta con una población aproximada a los 8 mil habitantes. Está unida a la Capital del departamento por el ferrocarril y se proyecta la carretera Treinta y Tres-Olimar, la que facilitará una más extrecha relación de sus pobladores con Treinta y Tres.



Puente Ferrocarril sobre el Río Olimar

Cerro Chato: Es un importante Centro poblado levantado al costado de la vía férrea Nico Pérez-Melo, en el límite del departamento. Mucho se ha discutido su pertenencia, ya que actualmente es motivo de disputa entre los departamentos de Treinta y Tres, Durazno y Florida. Cuenta con una población aproximada a los 6 mil habitantes.

La Chaqueada: Población fundada por don Joaquín Machado, es el único puerto del departamento sobre el pintoresco Río Cebollatí y a 15 kilómetros de la desembocadura del Olimar. Surgió a raíz de la Instalación de un saladero perteneciente al señor Faustino Rodríguez y su desarrollo puede acrecentarse si se explota la condición de puerto abierto a las rutas de navegación que llevan a Yaguarón o Santa Victoria del Palmar, a través de la Laguna Merín, siendo además una ruta extraordinaria de turismo. Le dan vida propia las grandes plantaciones de arroz en sus proximidades y se encuentra unidad a Treinta y Tres por una buena carretera de 60 kilómetros de extensión.

María Albina y María Isabel: Son dos pequeñas poblaciones del departamento. La primera fundada por don Estanislao Valdez en el año 1907 y la segunda por don Francisco Cruz en el año 1910. Por la importante zona agrícola-ganadera que las rodea están llamadas a tener una rápida prosperidad.

TACUAREMBO

Tacuarembó, comarca que conoció el ímpetu guerrero de los bohanes y genoas en medio de un horizonte de tolderías, recuerda, por su dulce nombre, las largas cañas duplicadas en el espejo de sus arroyos. Las cañas de los primeros instrumentos musicales del hombre, las cañas, primitivo instrumento para la libertad del gaucho oriental.

1817-1820. — Los misioneros recorren las reducciones que, desde los días de Hernandarias, venían conteniendo a los indígenas, en el territorio de Yapeyú, a que pertenecía la zona que ba-

ñan el Río Negro, el Tacuarembó e innumerables arroyos.

Muere *Sepé*, el último cacique del pago.

Fray Domingo Morales, en las inmediaciones del Cerro de la Aldea, reúne a los últimos indios en un oratorio que llama Capilla de *Tacuarembó Chico*, y, en el lugar que rodean el arroyo de ese nombre y el de Quebrada, establece la Capilla de *Santa Ana*, nombre de la propietaria de esos campos.

1818. — El General Fructuoso Rivera establece su cuartel general en una de las estribaciones de la Sierra de Tres Cruces, en el paraje denominado "Capón de Yerba", donde nace espontáneamente el arbusto con cuyas hojas los indígenas hacían la infusión que, introducida del Paraguay, sustituyó a la chicha y ha adoptado el país, a través de las generaciones como bebida nacional.

Rivera ordena a los comerciantes y al chinerío que sigue su ejército, asienten sus reales en el Paso de las Carretas", donde no ha de faltar ni agua ni leña.

Se van levantando, así, viviendas de terrón o palo a pique y techo de totora que forman, al paso de los años, el núcleo poblado de vida sedentaria que se ensancharía luego en aspiración de ciudad.

1820. — (Enero 22). Andrés Latorre, al frente de las huestes artiguistas es vencido en puntas del Tacuarembó Chico. Esta herida, recibida en el mismo corazón de la Patria, decide la suerte del "Protector" y el nombre de Tacuarembó ha de quedar, para las campañas reinvindicatorias de Rivera y Lavalleja, en los labios de los patriotas como un nuevo acicate para la cruenta lucha por la libertad.

1831. — El Presidente *Rivera* ordena, por decreto, la fundación de una villa en la 5ª sección judicial de Paysandú, departamento a que pertenecía — como todo el norte de la República — la comarca donde crece el caserío de "Puntas del Tacuarembó Chico".

1832. — Y, en febrero, el intrépido Coronel *Bernabé Rivera*, que había acampado sobre el Tacuarembó Chico, desde donde inició su campaña para sofocar el levantamiento de los indios de Bella Unión, en cuyas manos, pocos meses después, muere sacrificado, funda en el "Rincón de la Tía Ana", la

VILLA DE SAN FRUCTUOSO

que abarcaría al primitivo rancherío del "Paso de las Carretas", declarándosele centro de sección judicial, con Juzgado de Paz, Comisaría y Vice-Parroquia.

Don Ramón Cáceres, Don Manuel Britos y Don Pascual Pittaluga fueron primeros pobladores, venidos de Montevideo, hombres animosos, a los que pronto se unieron otros, movidos por la misma fe en su propio esfuerzo.

1834. — El General Fructuoso Rivera obsequia a la Iglesia de la Villa, con una hermosa campana traída de su victoriosa incursión a las Misiones.

1835. — Don Ramón Cáceres, Juez de Paz, en reemplazo de don Antonio José de Mello, establece algunos tributos al efectuarse la adjudicación de las chacras, en beneficio de la Escuela y de la Cárcel, y estructura el primer cálculo de recursos para la nueva villa, que obtiene la aprobación de la Jefatura de Paysandú.

El Coronel Britos, Jefe de Fronteras contribuye con sus trabajos a la construcción del templo, y Jerónimo Jacinto efectúa importantes donaciones.

1837. — El 14 de junio, por ley de la Nación, se crea el

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

segregándolo de Paysandú, y creando, asimismo, el departamento de Salto.

Hasta el 20 de setiembre de 1884, Tacuarembó comprendió al actual departamento de Rivera.

1852. — (6 de junio). Se inaugura el primer establecimiento de Enseñanza Primaria, creado por la Junta, Escuela que regentean Don Manuel Bramón y Doña Inés Jauregui de López, utilizando el siguiente material: 56 cartillas, 42 libros, 48 muestras, 57 cartones y 50 tablas de contar.

1860. — Fúndase la "Sociedad de Damas de Beneficencia", entre cuyas obras se cuentan el 1er. Hospital y otros establecimientos asistenciales.

1863. — Se libra el combate de "El Pedernal" en los campos propiedad del Sr. Fernando Braga.

1872. — El Escribano Público, Don Manuel Puentes, al frente de los restos de la División Tacuarembó, luego del desastre sufrido en "Cañas del Durazno", vence al guerrillero Fidelis en Paso del Ataque.

1881. — (12 de marzo). Don Apolinario Pérez abre las puertas del "Liceo Tacuarembó", que dirige hasta el 25 de agosto de 1889.

1886. — (15 de julio). Llega el ferrocarril al Departamento de Tacuarembó, al librarse la línea a Paso de los Toros.

1887. — (6 de enero). Se inaugura oficialmente el puente metálico tendido sobre el Río Negro.

Queda habilitada la línea telegráfica que unió a Tacuarembó con la Capital de la República, instalada por la compañía que dirigía Don Francisco Lanza.

1891. — (1º de mayo). Llega el primer convoy ferroviario a la Ciudad de Tacuarembó.

Febrero. — Se funda la Escuela Filantrópica, sostenida por una "Sociedad de la Educación Popular" de la que fué alma máter el Esc. Franco Sagarra, designándose Director a Don Juan Gómez López.

1892. — La empresa de Don Nereo Reherman dota a Tacuarembó de su primer servicio telefónico.

1899. — (29 de junio). El Dr. Juan Zorrilla de San Martín pronuncia un memorable discurso al colocarse la Piedra Fundamental de la nueva iglesia.

1912. — (5 de enero). Inaugúrase el Liceo Departamental de Enseñanza Secundaria.

Y, al iniciarse la segunda década de este siglo, los adelantados que han dado al Uruguay categoría de alto exponente de civilización fueron incorporándose al vasto departamento: Carreteras, Caminos, Puentes, Escuelas, Servicios Sociales, Instituciones de Cultura y elementos modernos de transporte, así como los métodos y los implementos mecánicos de trabajo para el mayor desarrollo de sus prósperas industrias.

La ayer modesta Villa de San Fructuoso, hoy la hermosa y activa *Ciudad de Tacuarembó*, con sus bellos parques, con la amplitud de sus plazas, la obra edilicia cumplida en los últimos años, su moderna edificación y la cultura de sus habitantes, la bien llamada *"Ciudad de la libertad"*, es digna capital de la rica comarca, extensa región que, desde la llanura baja de Caraguatá hasta el encanto misterioso de "Valle Edén", desde sus ásperos cerros hasta las suaves colinas de maravillosa vegetación, ofrece todos los paisajes y brinda las más amplias perspectivas para el trabajo y la prosperidad.

La feracidad de la tierra — generosa para la agricultura y la ganadería —, la red cerrada de sus cursos de agua, su riqueza mineral con yacimientos de cuarzo aurífero, manganeso, mármoles, caliza, sus concreciones silíceas, ágatas y calcedonias, constituyen un orgullo nacional y alto estímulo para los hombres que habitan tan privilegiada región.

HORNO DE PAN PERFECCIONADO INDICADO PARA CAMPAÑA

por FERNANDO FALCO

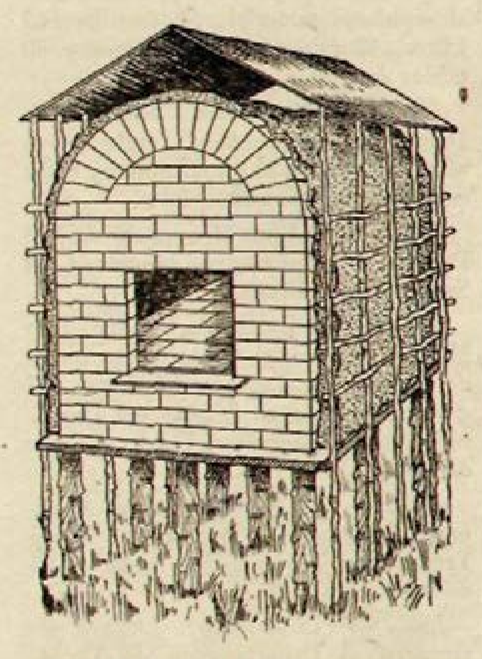
EL precio que ha adquirido el pan en los últimos tiempos trajo como consecuencia que ese artículo de tan imprescindible necesidad, tenga hoy importancia de primer orden en el equilibrio del presupuesto familiar. En campaña, a causa de las grandes extensiones en que deben efectuarse los repartos, el pan se ha encarecido aún más que en las ciudades.

Es pues pensando sobre todo en nuestra gente del campo, que he escrito esta nota tratando de recoger en ella mi experiencia de viejo obrero panadero ya retirado, y un tanto estudioso y observador.

Creo conocer las causas que determinan la precaria eficacia de los hornos que se construyen en nuestro campo. Todo consiste, según mi parecer, en la poca o ninguna importancia que se le asigna al problema de la aislación o capacidad de almacenamiento del calor de esos hornos.

Por el contrario, el horno cuya construcción describiremos en las siguientes líneas, está concebido, y fué hecho por nosotros en distintos lugares de nuestra campaña, teniendo en cuenta sobre todo el abrigo de que debe rodeársele. A ese efecto, tiene su importancia la selección de los materiales con que lo hemos de construir.

Esos materiales deben ser: 1) Para la bóveda u horno propiamente dicho, ladrillos de primera. 2) Para la pared que va adicionada a la del frente del horno (llamada pared de abrigo), ladrillos blancos, o sea de segunda. 3) Para el piso, ladrillos de prensa (unas 20 unidades alcanzan).



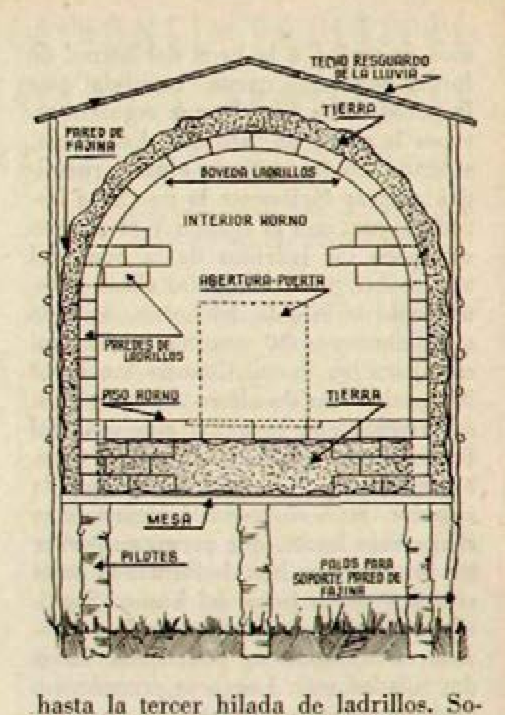
La "Mesa". — Como primera etapa se construirá la "mesa", sobre la cual descansará el horno. Debe ser, como puede comprenderse, muy sólida. Puede levantarse sobre pilotes de madera, roletes de eucaliptus o cualquier otro tipo. Los pilotes deben ser firmemente enterrados en la tierra. La "mesa" se forma con tablas viejas o chapas, con tal que estén bien afirmadas sobre travesaños. Podrá tener alrededor de 40 centímetros de altura; de fondo tendrá 1 metro 42 centímetros y 1 metro 16 centímetros de frente, o sea del lado donde irá la puerta del horno; la misma extensión tendrá en la parte posterior. Sobre esta "mesa" debe trazarse un cuadrado de 80 centímetros, que será la luz o capacidad del horno.

Se trazará dejando un margen de 24 centímetros en el frente, y de 18 centímetros en cada uno de los demás lados. En estos espacios o márgenes irá luego el relleno de "abrigo", sostenido por paredes de fajina a los costados y atrás. En el frente el margen es mayor porque allí debe construirse la pared de ladrillos, adicional a la que constituye la bóveda. Pared que además de tener por misión dar forma adecuada a la boca del horno, siendo construída de ladrillos de segunda, servirá de abrigo a la bóveda desempeñando así en el frente, la misma función que las paredes de fajina que ya mencionamos. Ya veremos que en esta nota se trata fundamentalmente de instruir al lector sobre la manera de "abrigar" el horno, de forma que guarde el calor, así como ocurre con los termos, que nos permiten conservar por horas el agua caliente con que tomamos mate.

La Construcción. — Antes de entrar en su descripción debemos aclarar que la forma cuadrada que damos al horno, nos permitirá emplear ladrillos enteros y no cascotes con los que se hacen comúnmente los hornos en campaña. Pues esos cascotes obligan a emplear mucho barro y éste no almacena el calor como los ladrillos. Además, la forma cuadrada es más fácil de construir y permite "abrigar" al horno que es lo que buscamos.

Así, pues, se dará comienzo a la construcción del horno propiamente dicho, o sea de la bóveda, empleando ladrillos enteros de primera. Para "trabar", se pueden emplear, cuando sea necesario, partidos por la mitad.

Dejando los 80 centímetros cuadrados que ya hemos mencionado y que van a constituir la capacidad del horno, levantaremos sobre la "mesa" cuatro hiladas de pared de medio ladrillo. Al fondo de ese cuadrado se echará tierra hasta que forme una capa de dos o más centímetros de espesor. Luego debe rellenarse el cuadrado con arena gruesa,



hasta la tercer hilada de ladrillos. Sobre este relleno bien apisonado y parejo, se hará el piso del horno con los ladrillos de prensa, pues éstos son más parejos y, además, almacenan más calor. Estos ladrillos, luego de estar bien asentados sobre el relleno de arena, formando un piso lo más parejo posible, deben unirse entre sí con una mezcla formada por una parte de portland, tres de arena, y un poco de sal gruesa.

Se ha de mezclar todo con agua hasta que forme una argamasa más bien líquida. De esta forma el piso quedará como si fuera de una sola pieza, permitiendo así una mayor estabilidad del calor. Hecho el piso, levantaremos en el espacio de la parte de adelante, que hemos dejado sobre la "mesa", la pared de protección o de "abrigo", adicionada a la del frente del horno. Han de levantarse justamente cuatro hiladas como las que tenemos ya hechas para la bóveda. Sobre estas dos paredes del frente, colocaremos, en forma transversal, una chapa que tenga de largo unos centímetros más de los que dare-

mos de ancho a la boca del horno, de forma que luego quede "mordida" por la pared de la bóveda que seguiremos, y por la pared de "abrigo". Esa chapa, saliendo un tanto hacia afuera, permitirá asentar fácilmente la puerta, e impedirá que, con el tiempo y el uso, se estropeen los ladrillos de la boca del horno. Así, pues, se seguirá ahora construyendo la bóveda del horno, dejando al frente unos 30 centímetros de ancho para su boca. *Cuando tengamos* 35 centímetros de altura desde el piso, *seguiremos con la pared adicional* del frente, hasta los 35 centímetros, y colocaremos en la misma forma que la anterior, pero sin saliente alguna, otra chapa más fuerte, que permita sostener los ladrillos que han de formar la parte superior de la boca del horno. Seguiremos luego con las paredes de la bóveda, levantando en sus cuatro lados dos hiladas más. Luego se procederá a "volcar" las paredes laterales para cerrar la bóveda. Al efecto, en la pared del frente de la bóveda, así como en la posterior, dejando un margen de 10 centímetros a cada lado, se construirá la base sobre la que se asentará el arco que formaremos con las paredes laterales, *cerrando así finalmente*, la bóveda del horno.

Estas bases han de tener de 30 a 35 centímetros de altura. Se construyen dejando un pequeño margen en las puntas de la hilada anterior, de manera que cada hilada va resultando más corta. *La última debe culminar en un* ladrillo, o mejor, en medio ladrillo.

Hechas las bases en la pared del frente de la bóveda y en la posterior, se seguirá con las paredes laterales, volcándolas en forma de arco, sobre las bases. Las estribaciones o escalones que han quedado al formar las bases, deben rellenarse con cascotes y con el mismo barro con que asentamos los ladrillos. Al comenzar a "volcar" las *paredes laterales, debemos acuñar del* lado de afuera con cascotes, o con ladrillos rebajados, en forma de cuña, de manera que ya en la primera hilada la pared se vuelque en un grado bien pronunciado. El trabajo ha de llevarse parejo en ambos lados, a fin de que el arco se cierre en el medio del horno. Cerrado el arco o la bóveda, se le dará una mano o capa de barro a la misma. La pared del frente no lleva esa capa: Esta pared, terminado ya prácticamente el horno, debemos seguirla hacia arriba en todo su ancho, hasta sobrepesar algo *la altura de la bóveda, de manera que* a la vez de "abrigar" el frente del horno, *contenga la tierra que hemos de* echarle encima, también para abrigarlo. Para contener esa tierra que ha de "abrigar" también los costados del horno, se procederá a levantar las paredes de fajina en esos costados y en la parte posterior. Como en la "mesa" ha quedado una saliente de 6 centímetros en esas partes, se enterrarán 3 estacas en cada una de ellas, hasta una altura que les permita sostener ese relleno de tierra que ha de aislar y "abrigar" a todo el horno. El alto de estas *paredes de fajina* (paredes que pueden hacerse con chapas viejas o cualquier *otro material), debe permitir que se* pueda acumular en la parte más alta de la bóveda un espesor de tierra de más o menos 10 centímetros. En la parte de arriba deberá protegerse el horno con chapas o lo que sea, formándole un techo, preferiblemente de "dos aguas".

Así, pues, este horno ya terminado, *nos permitirá cocer más de una hornada* de pan si es necesario, porque él, una vez calentado, conserva mucho más tiempo el calor, que los hornos comunes. En estos últimos, en cambio, es frecuente que el propio pan enfríe rápidamente el horno, dejándolo crudo. Además este tipo de horno que hemos propuesto, se calienta con muy poca leña.

COMENTARIOS Y APLICACIONES PRACTICAS DE LA LEY DE ASIGNACIONES FAMILIARES DEL TRABAJADOR RURAL.

por el Ing. Agr. José Mª Torielli

Presidente de la Caja de Asignaciones Familiares del Transporte y Estiba

LA Ley Nº 12.157 del 22 de octubre de 1954, interpretando fielmente lo que significa la estabilidad del productor en el medio rural, ha extendido los beneficios que comprende el régimen de Asignaciones Familiares *a los trabajadores del campo*, cooperando así a la elevación del "standard" de vida de aquéllos, que deben merecer la constante atención del Estado, ya que en ellos radica la defensa de una de las libertades básicas de todo orden estatal, es decir, la libertad económica, que se basa en la producción del agro.

Es necesario que día a día los organismos del Estado busquen por todos los medios de afincar sobre bases cada vez más sólidas a aquéllos elementos que constituyen la energía y el dinamismo creador de riquezas, que indudablemente, ha de traducirse en beneficios directos, no sólo para la vida del campo mismo, sino para el desenvolvimiento y engrandecimiento de la vida de las ciudades y en todas sus formas, con resultantes claras y definidas para la riqueza y la evolución económico-financiera de nuestra República.

Las derivaciones sociales de esta Ley no sólo se traducen en el pago de una asignación mensual al atributario, sino también en otras que repercuten no sólo en la protección económica del hogar campesino, sino también en una asistencia integral del núcleo medular que es la familia, con la prestación de múltiples servicios directamente ligados a la asistencia médico-social de la madre y del niño y que consisten en tratamientos, análisis, radiografías, control durante el embarazo, servicio odontológico de la madre hasta 6 meses después del nacimiento, asistencia odontológica del niño y, sobre todo, en la asistencia de la madre en el nacimiento y la prevención profiláctica del niño hasta los 3 años, con exámenes periódicos, vacunaciones, inyectables, etc.

Y en la faz de lograr el afincamiento de *la familia*, es aquí donde el régimen de asignaciones familiares establece sus bases quizá más firmes para lograr la estabilidad del hogar rural, financiando trámites de casamiento y legitimación, buscándose de eliminar todo lo que es transitorio, inestable, de un hogar formado fuera de la Ley que es tan común, desgraciadamente, en nuestra campaña.

Y aún en el caso del fallecimiento y en el *desamparo causado por la enfermedad*, el Régimen interviene nuevamente para proteger esa unidad básica en que se fundamenta, estructura y evoluciona la sociedad.

Para conocimiento de las personas o entidades directamente vinculadas al régimen previsto por esta Ley, creemos conveniente referirnos a algunos conceptos, términos, aplicaciones y puntualizaciones sobre la misma.

¿Qué es atributario? — Es el trabajador rural, permanente o no, de los establecimientos rurales, mayordomo, capataz, empleado de escritorio, puestero, peón, tropero, alambrador, es-

quilador, trabajador por zafra en general, servidor doméstico, etc., que gana menos de $ 400.00 por mes y que tiene hijos, hermanos o menores totalmente a su cargo.

Los hijos pueden ser legítimos o naturales reconocidos.

Los menores a cargo son los parientes hasta el cuarto grado de parentesco por consanguinidad tales como primos, tíos, sobrinos, etc., hijos de la concubina, siempre que exista impedimento para casarse, huérfanos o abandonados, recogidos por el trabajador.

¿Y qué es el beneficiario? — Es el hijo, hermano o menor a cargo del trabajador (atributario) hasta los 14 años de edad. En casos especiales sigue siendo beneficiario hasta los 16 años (cuando el beneficiario estudia o el trabajador fallece o se ve privado de la libertad) y hasta los 18 años *(cuando el menor no puede estudiar o* trabajar por impedírselo una enfermedad, en forma definitiva).

De todo lo expuesto surge la pregunta a quién le corresponde y en qué forma, aportar para el sostenimiento de los beneficios sociales que prevé la *Ley referida.*

El Art. 6º de la Ley establece un aporte jubilatorio patronal del 6 % sobre todas las remuneraciones en dinero y en especie que se paguen a los trabajadores de establecimientos rurales. La remuneración en especie, correspondiente al valor ficto de alimentación y vivienda ha sido fijado en $ 50.00 para todo el País. En consecuencia, el aporte mensual que debe realizar el patrono debe calcularse sobre el sueldo o jornal que se paga en *dinero, sobre toda otra cantidad fija* o variable que perciban los trabajadores, empleados y directores, como ser: porcentajes, comisiones, habilitaciones, aguinaldos, etc., y sobre todo $ 50.00 por mes correspondiente a habitación y alimento (ficto) en los casos en que el trabajador reciba del patrono estas prestaciones.

En todos los casos de trabajadores contratados para cualquier tarea que se realice en uno o varios actos sucesivos en un *establecimiento rural*, será obligación de quien explote dicho establecimiento efectuar el aporte correspondiente establecido por el art. 6º de esta Ley. Cuando la contratación de esos trabajadores no sea hecha directamente por él, sino por intermedio de una empresa de cualquier naturaleza o jefe de equipo (por ej. esquiladores, trilladores, etc.), el aporte legal para asignaciones familiares corresponde a éstos (art. 12 inc. 2º) y será deducido del crédito de la empresa o equipo por quien explota el establecimiento, a los efectos de su pago.

Los aportes se depositarán en los Bancos, Sucursales o Cajas Populares *que establecerá y comunicará a la* brevedad posible el Consejo Central, en la cuenta denominada "Asignaciones Familiares Rurales", utilizándose las correspondientes boletas de depósito, cuya copia será el justificativo ante la Caja del aporte realizado.

Están facultadas para recibir este aporte las siguientes Instituciones:

Banco La Caja Obrera, Banco Mercantil, Banco Comercial, Banco de Crédito, Banco de Salto, Banco de San José, Banco del Interior, Banco de Pando, Banco de La Paz, Banco de Soriano, Banco de Durazno, Banco de Canelones, Banco del Litoral, Banco de Treinta y Tres, Banco Comercial e Industrial de San José, CACILSA y Cajas Populares, afiliadas a la "Unión Económica del Uruguay"...

En principio, la afiliación de los establecimientos rurales radicados en el Departamento de Montevideo, se deberá realizar en el Consejo Central de Asignaciones Familiares (San José 1132, 3er. Piso).

En este Consejo, al tiempo que se realice la recepción de planillas, afilia-

ciones, etc., correspondientes a esas empresas, se suministrarán las informaciones y asesoramientos que le sean requeridos y se aceptará la tramitación de los documentos que se deban dirigir a Cajas Departamentales, por parte de establecimientos rurales cuyas oficinas estén instaladas en la Capital.

¿Por quién se debe aportar? — Debe tenerse muy en cuenta que el patrono está obligado a aportar sobre todas las remuneraciones que pague a su personal permanente o transitorio, sean los trabajadores *que de él dependan directamente, solteros, casados, viudos o divorciados, de cualquier edad, sexo, raza o religión, tengan o no hijos, hermanos u otros menores a su cargo.*

También debe recordarse que el aporte a realizarse por sueldo ficto, por alimentación y vivienda, es de $ 50.00 (art. 10º del Decreto reglamentario de la Ley Nº 12.157). Cuando el trabajador tiene familia que se alimenta, vive en el establecimiento rural, pero sólo aquél presta servicio en el mismo, sólo se aporta por el trabajador y no por sus familiares, cuando éstos no trabajan para el patrono.

Cuando sólo se da alimentación, pero no vivienda al trabajador el aporte debe calcularse sobre el ficto de $ 30.00; por vivienda, únicamente el ficto de $ 20.00 mensuales.

Por el hecho de afiliarse, el patrono, no quiere decir que esté obligado a pagar en ese mismo acto los aportes que le correspondan.

Los pequeños propietarios, arrendatarios, medianeros, aparceros, deben afiliarse como patronos y la Ley Nº 12.157 no les concede por ahora el beneficio de la asignación familiar (art. 2º de la Ley), pero si alguno de ellos, además de su propia explotación de campo, trabaja como jornalero, empleado o trabajador de un patrono, entonces sí, puede afiliarse como trabajador en la escuela rural más próxima.

Los atributarios deben concurrir a la Caja de Asignaciones Familiares del Departamento o a la escuela rural más próxima a su domicilio, para inscribirse, debiendo presentar los siguientes documentos:

1. Credencial Cívica o Cédula de Identidad.
2. Libreta de Casamiento.
3. Certificado de nacimiento de los menores.
   Además, por los menores en edad escolar:
4. Certificado de la escuela o liceo.
   Por los menores a cargo:
5. Certificado de tenencia, que debe solicitarse en el Juzgado de Paz.

Un joven hebreo no sabía cómo preparar el Seder — festividad judía —. Para salir de dudas mandó a su mujer que se fijara por una ventana lo que estaba haciendo el herrero vecino. Hízolo así la mujer, y como viera por la ventana que el vecino, con una pala en la mano, estaba moliendo a golpes a su esposa, volvió a su casa aterrada.

Cuando le preguntó su marido qué había visto, no pudo abrir la boca. Y como no contestara a preguntas sucesivas, se encolerizó el marido, y cogiendo una pala la empezó a golpear, mientras la mujer sollozaba y decía:

—¿Por qué me has mandado si lo sabías?

LA HUERTA FAMILIAR,
desde Artigas a nuestros días

Apuntes de JUAN EDMUNDO MILLER para el almanaque del Banco de Seguros del Estado.

ESTOS "apuntes" sobre la *huerta familiar* los orientaremos hacia el "casillero" de la crónica. Empecemos diciendo que el Uruguay no tiene una tradición hortícola. Tiene, por lo contrario, una tradición pecuaria. De ahí que los índices de consumo de carne para este país — semipoblado — colme la medida en el continente americano, con la cifra de *124 kilos* por año y por persona. (URUGUAY, 187.000 Km.^{2}; 3 millones de habitantes, 14 personas por Km.^{2}). La Argentina, con casi 3 millones de Km.^{2} (unos 18 millones de habitantes y 6 personas por Km.^{2}) consume *97 kilos* de carne "per cápita". Pero el país más poblado de nuestra América (HAITI), de 25.000 Km.^{2}, con *128 personas* por Km.^{2}, consume apenas *6 kilos* de carne por habitante.

Pudo, sin embargo, el Uruguay, crear una conciencia hortícola, siguiendo las directivas del gran Maestro. *ARTIGAS* está en su campamento de Hervidero y se dirige al Cabildo pero no en demanda de dinero o de armas. Exhorta a que le envíen semillas e implementos de labranza. Y, como extensión dicta, por aquellos días, su REGLAMENTO SOBRE TIERRAS, anticipándose a la ley de enfiteusis del gran Bernardino Rivadavia. Dice textualmente el Estadista *de Tres Cruces:*

> *..."por ahora, el Señor Alcalde Provincial y demás subalternos se dedicarán a fomentar con brazos útiles la población de la campaña. Para ello revisará cada uno, en sus respectivas jurisdicciones, los terrenos disponibles, y los sujetos dignos de esta gracia con la prevención que los más infelices serán los más privilegiados. En consecuencia, los negros libres, los zambos de esta clase, los indios y los criollos pobres, todos podrán ser agraciados con suerte de estancia, si con trabajo y hombría de bien, propenden A SU FELICIDAD Y A LA DE LA PROVINCIA". (Artículo 6º, año 1815).*

Luego el exilio de treinta años en Paraguay. Es allí que él mismo cultiva la tierra, se provee del sustento con legumbres, hortalizas, frutas y, todavía, reparte generosamente a los pobres, lo que sus manos van recogiendo de su huerto.

Tal vez influyó en la mente de nuestros hombres, para no abrazar el Reglamento Artiguista del año 15, la revolución periódica y la guerra civil que, entrambas, se repitieron 34 veces desde la Presidencia de Rivera a la primera Presidencia del Sr. Batlle y Ordóñez. Solamente los "gringos" que no iban a las cuchillas, trabajaban la tierra. De ahí el grito visionario y la cláusula profética del inmortal Florencio Sánchez que pasa de "Barranca Abajo" — la estancia antigua destruída por el despojo — a "La Gringa", donde nos brinda la gran lección de la raza que se forma con una nueva mentalidad creadora.

Cometeríamos injusticia computándole a personas o instituciones el nuevo estado de cosas de la horticultura en

el Uruguay en el momento actual. He aquí algunos precursores: entre 1906 y 1911 se mancomunan el *Estadista* y el *Historiador* (José Batlle y Ordóñez - Eduardo Acevedo) y crean la Facultad de Agronomía, levantan las tres primeras Escuelas de Práctica y Campo Experimental de Agronomía (Salto, Paysandú, Cerro Largo), el Vivero Nacional y la Escuela de Capataces Rurales de Toledo, el Instituto de Defensa Agrícola, de Química Industrial, Geología y Perforaciones, el Semillero de La Estanzuela y envían a los seis primeros Ingenieros Agrónomos egresados de la flamante Facultad de Sayago (año 1911) a recorrer países distintos para observar en los propios terrenos el manejo de aquellas parcelas y aquellas aguas para riego. Pasaron así — entre once naciones — por la granja modelo de Nueva Zelandia, los cultivos maravillosos de Holanda y leyeron en las excepcionales experiencias de Escandinavia una página verdaderamente magistral. Todo esto "algo" tiene que ver con el problema hortícola; y todo esto — hoy día bastante ampliado — constituye los cimientos sobre los cuales se opera para crear esta nueva riqueza.

En los últimos años influyó poderosamente en nuestros espíritus el ejemplo de los anglosajones. En la última guerra universal (1939-1945) los norteamericanos transformaron las fábricas de lapiceras fuente y chiclés en fábricas de cañones porque se trataba de un problema de vida o muerte. Pero también los bellos jardines y plazas públicas de Londres o Wáshington se transformaron en proveedores de legumbres y hortalizas para alimento de los soldados y los pueblos. Fué así que por resolución de los gigantescos conductores de la Democracia (Winston Churchill y Franklin Delano Roosevelt) no debía quedar un solo palmo de tierra sin producir verduras. Se les denominó a los mismos "LOS HUERTOS DE LA VICTORIA". A estos huertos de la victoria — a los que tanto debe agradecer la humanidad — nosotros — en nuestra paz — los denominamos "HABITOS HOGAREÑOS", con alcances distintos. Se tuvieron en cuenta los notables resultados que arrojaban las Escuelas Granja y Clubes de Niños y Jóvenes Agrarios que desde 1945 empezaron a alternar sus estudios primarios con el cultivo de la tierra, amén de la crianza de cerdos, aves de corral, conejos y apicultura. Los animadores de esta nueva etapa de la Huerta Oriental, al iniciar sus pasos el *25 de Noviembre de 1952*, hicieron su presentación pública con una *declaración de principios* por la que... "acuerdan... PROMOVER LA CREACION DE HUERTAS VECINALES... LA INICIATIVA PERSIGUE:

1º El objetivo principal y directo es utilizar ese vehículo eficaz para el *abaratamiento de la vida* de las familias de modesta condición económica;
2º Contribuir, por vía de la HUERTA VECINAL, a un mayor contacto del hombre con la naturaleza, un más acendrado amor a la tierra y un más positivo HABITO HOGAREÑO;
3º Realizar, por el referido conducto de cultivo intensivo, un aporte a la MAYOR PRODUCCION, insistentemente reclamada por el GOBIERNO Y LA POBLACION DE LA REPUBLICA".

Después de una ligera compulsa a la opinión pública se tuvo la sensación clara de que nuestro pueblo quería trabajar la tierra; y desbordando las ambiciones de los más optimistas se llegó al feliz suceso de las "COLAS" para conseguir semillas. Una pequeña ley hortícola del año 1951 — de alcances reducidos — quedó muy atrás de las ansias del pueblo. Los animadores de la cruzada, entonces, llegaron al Par-

lamento *proponiendo una ley de fomento hortícola* que cubriera todo el terrtiorio nacional, con un sentido de UNIDAD de todos los movimientos hortícolas, hoy desconectados (familias, escuelas, municipios, policía, jubilados, ejército) en base a las siguientes conclusiones:

"...1º PROMOVER el estudio de todos los factores del problema hortícola nacional;

2º FOMENTAR por todos los medios posibles la HUERTA FAMILIAR y la cultura agraria en los ciclos de enseñanza primaria y secundaria;

3º PROCURAR por medio de leyes de fomento DAR UNIDAD *a todos los movimientos* hortícolas de la Nación;

4º ES ASPIRACION encausar científicamente la producción hortícola nacional".

La realidad nacional, desde la iniciación del movimiento, escapa a todo comentario. En 1953 nadie hablaba de huertas en el Uruguay. En la hora de redactar estos apuntes, decenas de miles de huertas están prosperando en la República y sus proyecciones son de tal magnitud que en la Argentina y Brasil se habla con elogio de esta cruzada. Y un Presidente de una libre República *de Centro América, el gran* demócrata don José Figueres de COSTA RICA, ha iniciado personalmente el intercambio de semillas con el Uruguay; y la Sección UNESCO del Japón ha promovido ya el contacto entre niños uruguayos y japoneses con un intercambio de semillas, declarando oficialmente ante el Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social de nuestro país que: ..."la Asociación Nacional de Escuelas Jardines (Japón) cree que las semillas cultivadas por las propias manos de los niños y presentadas a los niños extranjeros, contribuirán *y no poco a acrecentar la amistad internacional* entre los mismos".

Conforme a dicho temperamento la National School Garden Association, Kuromon Primary School, Nishi, Kuromon-Cho, Daito Ku, Tokyo, JAPON, iniciará el envío de semillas a niños uruguayos en enero de 1957.

Tenemos, en resumen, un capítulo en marcha, creador de nueva riqueza económica, moral y espirtiual, pero no por vía de la huerta comercial sino por la HUERTA FAMILIAR, impulsada por organismos populares y, en muchos casos, con el apoyo material de organismos del Estado. Por una parte Municipios y Comisarías, poniendo sus viveros y almácigos al servicio de las demandas de las poblaciones; Entes Autónomos, como el Instituto Nacional de Colonización, repartiendo semillas en las Escuelas de la jurisdicción de sus colonias; el Consejo del Niño, facilitando parcelas de sus internados para la creación de *"materia prima"* para huertas y, en el caso concreto del BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO, la edición de un manual titulado "HUERTA CASERA O FAMILIAR" que en cantidad de diez mil ejemplares obsequió a la Junta Coordinadora Pro Huertas Vecinales. Este manual, de 16 páginas, ha sido redactado por una brillante figura de nuestra Facultad de Agronomía, el Ingeniero Agrónomo Guillermo Nores y, en su homenaje, podemos afirmar que se trata del folleto más sintético, claro y completo que en muchos años ha llegado a nuestras manos.

Cumple así, nuestro prestigioso BANCO DE SEGUROS, una cooperación de vastos alcances al poner a disposición de nuestros hombres, niños y amas de casa una publicación indispensable.

Los animadores, en síntesis, no desdeñaron los aspectos sociales y culturales de la huerta, pero pusieron y siguen *poniendo sus mayores empeños* patrióticos *en la faz económica* que importa

este cultivo, en la esperanza de que *el tradicional puchero criollo* deje de ser un plato de lujo y vuelva, como en los tiempos lejanos, a imperar en la mesa de los pobres.

No sabemos si del ALMANAQUE de 1957 al de 1958 se podrán contar muchas cosas interesantes sobre la evolución del Uruguay, pero en materia de *huerta familiar* — sin pósar de profetas — podemos adelantar que la memoria de Artigas quedará orgullosa de sus hijos.

INTERCAMBIE SEMILLAS. Si le interesan las famosas plantas japonesas, escriba a la National School Garden Association c/o Kuromon Primary School, Nishi-Kuromon-Cho, Daito Ku, Tokyo Japón (Sección UNESCO) y solicite semillas de clavel salvaje, amapola california y roja, margaritas, flor de grano, caléndulas. Si está en sus posibilidades, envíe semillas autóctonas del Uruguay (ceibo, por ej.). En esta forma sencilla y pacífica los pueblos se acercan en democrática fraternidad.

EN CUALQUIER AREA. En el jardín de su casa, en el "fondito" de 3 x 2 puede usted hacer plantíos. De flores o de comestibles. Y admirar la obra de la Naturaleza y sentirse orgulloso de la suya propia.

Comente e intercambie semillas con sus vecinos.

El pino

(Heráldica)

El pino — blasón ducal
para ilustrar un castillo —
íntimamente es sencillo
y humanamente cordial...

Poeta sentimental
con las palabras más bellas
canta amorosas querellas
y tiembla como una lira
cuando en las noches se estira
para besar las estrellas.

LUIS SASSI

ROTACION BASE DEL RENDIMIENTO DE LOS TRIGALES

por el Ing. Luis Garmendia

EL cultivo del trigo en el Uruguay data de la época del coloniaje. Pérez Castellano en su obra "Observaciones sobre agricultura" (fines de 1700 y principios de 1800) dedica varias páginas a este cereal con acertadas indicaciones sobre su cultivo, en relación a la calidad de tierra, laboreo, enfermedades, clima, etc.

Agricultura triguera. — El cultivo del trigo en el país se caracterizó por una rotación muy sencilla al principio, que consistía en la alternancia de este cereal con un cultivo de verano, el maíz, que dejaba la tierra en muy buenas condiciones físicas para el cultivo siguiente de trigo, pero que era como éste esquilmante en elementos minerales, reduciendo considerablemente en el correr de los años, la fertilidad del suelo. Con la generalización del uso de la maquinaria agrícola, la agricultura se hizo más extensiva, abarcando chacras más grandes en las que se practicaba en algunos casos la rotación simple del lino, maíz o girasol con trigo, o en el caso de chacras en establecimientos ganaderos dejando que se formara campo durante varios años antes de volver a hacer agricultura, como forma de recobrar en parte, con el pastoreo, la fertilidad perdida.

Pero en muchos casos se procedió a una monocultura de trigo, que en un período de tiempo relativamente reducido esquilmó la tierra, le hizo perder su textura, facilitó la erosión y como consecuencia económica directa provocó la merma de los rendimientos.

Las tierras fértiles, que al principio rendían de 1.500 a 2.000 kilogramos por Há. (según zonas), en un período de 10-12 años vieron reducir sus rendimientos a 700 ó 1.000 Kg. por Há.

Felizmente, ahora el agricultor ya ha ido haciendo conciencia que, por su propio bienestar debe prodigar más atención al cultivo del trigo, teniendo en cuenta todas las técnicas modernas para realizar en forma permanente una agricultura que use de la tierra pero no abuse de ella, pues la línea de mantenimiento de la fertilidad coincide con la línea de mayor beneficio y estabilidad del productor agrícola.

Estructura. — La estructura del suelo está dada por la disposición de las partículas de tierra, que depende del grado de agregación de las mismas, las que a su vez determinan la dimensión de los poros.

La capacidad de retención de agua depende de los poros más pequeños, en tanto que el drenaje interno depende de los poros relativamente más grandes. El volumen del espacio poroso del suelo debe ser lo suficientemente grande para permitir una relación de agua-aire favorable.

El deterioro de la estructura del suelo tiene relación con las tareas de cultivo. Cuando un campo virgen se pone en cultivo, las condiciones físicas de la tierra son generalmente favorables para el desarrollo de las plantas, que con una cantidad adecuada de humedad y elementos minerales permite esperar un buen rendimiento.

En este caso el suelo se trabaja fácilmente, queda suelto, el agua de lluvia se absorbe rápidamente en la superficie y desciende con facilidad en el perfil. Como consecuencia de esta absorción relativamente rápida, el escurrimiento y las pérdidas por erosión son comparativamente bajas, las partículas de suelo se mantienen en buena agregación, el agua de lluvia no las

dispersa y por lo tanto no se forma costra. Además, esas partículas de suelo mantenidas en agregación no se mueven hacia abajo, tapando los poros del suelo y limitando el movimiento del agua y del aire que tanta importancia tienen para la penetración de las raíces en el suelo.

El cultivo continuado del suelo va deteriorando la estructura del suelo y eso depende de la intensidad y tipo de cultivo.

En un suelo estudiado en Estados Unidos, se comprobó luego de 60 años de cultivo una reducción del 38 % de la materia orgánica y un 33 % en el grado de agregación de las partículas en el mismo período. En un suelo que tenía 60 % de porosidad el maíz rindió 5.000 Kg. por Há. el primer año al ponerse en cultivo y en un predio adyacente con el mismo tipo de suelo, que ya había sido cultivado y que tenía 50 % de porosidad, el maíz rindió solamente 1.200 kilogramos.

He querido referirme en especial a este aspecto de la estructura y agregación, por considerar que el *aspecto físico del suelo,* susceptible de mantener con una rotación adecuada, es de importancia primordial para la zona agrícola del país, en la que la pérdida de la estructura en suelos que fácilmente se aprietan o apelmazan constituyen un punto fundamental a corregir.

¿Qué trastornos nos acarrea prácticamente la pérdida de estructura y agregación?

1º Mayor laboreo para mantener la tierra suelta, a punto y evitar que se apelmace y apriete.

2º *Mayores posibilidades de erosión,* por pérdida de porosidad y el consiguiente escurrimiento.

3º Mala nutrición de la planta por falta de aire en la zona radicular.

4º Poco aprovechamiento de los fertilizantes, porque si las condiciones físicas de un suelo son de tal naturaleza que las raíces o el agua no lo penetran fácilmente, los rendimientos serán reducidos mismo aunque el suelo pueda estar adecuadamente provisto de elementos nutritivos.

Cómo lograr una buena estructura. — Hay cierto tipo de producto resinoso (como el Krilium por ej.) que incorporado a la tierra le da una estructura adecuada que se refleja inmediatamente en el aumento de las cosechas; estos productos están aún en un período experimental y su aplicación, por el momento, resulta prohibitiva.

Queda como solución práctica la introducción en la rotación de praderas de leguminosas y gramíneas que son capaces de dar en un período de por lo menos tres años, la textura necesaria para poder realizar luego, con éxito, varios años de agricultura efectiva.

La foto Nº 1 muestra a la derecha una muestra de un suelo que ha sido sometido a cultivo continuado; en la izquierda se trata del mismo suelo que ha recobrado su estructura al permanecer unos años soportando una pradera permanente.

La mayor agregación ha dado al suelo en pradera esa estructura granujienta que tanta importancia tiene para la agricultura, en tanto que el cultivo continuado ha formado un suelo compacto, muy difícil de trabajar por su tendencia a formar terrones difíciles de desmenuzar y a apelmazarse con las lluvias fuertes.

Si el suelo es arenoso el período de estabilización con pradera deberá du*rar más tiempo, p. ej. de 7 a 10 años* por cada dos que se cultive; si el suelo es franco y fértil, los períodos en pradera y en cultivo podrán ser iguales, de 3 ó 4 años cada uno.

Rotación. — Entendemos como tal, no la simple sucesión de diferentes cultivos esquilmantes que puedan complementarse en cierto modo, como el

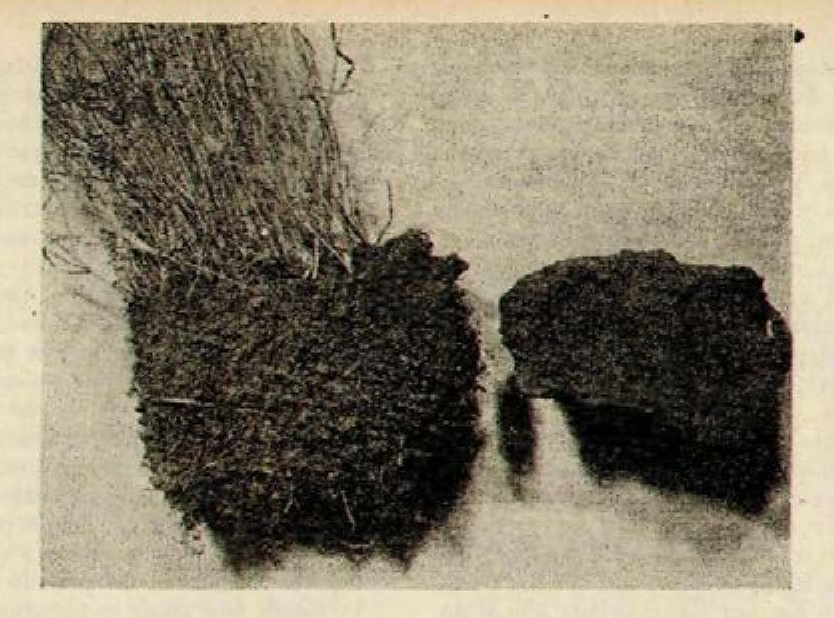


Foto 1

maíz, girasol o lino con el trigo que por sus distintas épocas de laboreo, sistema radicular o enfermedades puedan mantener los rendimientos durante un lapso más prolongado que el monocultivo, pero que en el fondo resulta una práctica esquilmante.

La rotación deberá establecer la sucesión de cultivos por su calidad de esquilmantes y renovadores de fertilidad, por su reacción a los parásitos y enfermedades, por su capacidad para controlar malezas y deberá tener en cuenta los fertilizantes, enmiendas (cal p. ej.) y la incorporación de abonos orgánicos dentro de un marco económico.

Sucesión de cultivos esquilmantes: el trigo viene bien después del maíz, del lino y del girasol. El maíz y el girasol, por ser cultivos de verano, con laboreo de primavera dejan la tierra muy bien y combaten con mucha eficacia el balango o avena guacha, que desde el advenimiento de los matayuyos es una de las malezas que más interfiere con el trigo en monocultivo.

Cultivos renovadores de fertilidad: los cultivos puros de leguminosas (alfalfa, tréboles, lotus, vicias, etc.) y sus mezclas con gramíneas, con el agregado de fertilizantes fosfatados (y agregado de cal en las tierras ácidas) tienen un efecto decisivo en la elevación de la fertilidad.

La alfalfa, que a su capacidad como leguminosa de captar el nitrógeno del aire y su gran valor como forrajera, une su sistema radicular profundo, es un cultivo renovador básico para incluir en cualquier rotación. La alfalfa de corte enriquece la tierra en nitrógeno, pero es sumamente esquilmante en potasio, un elemento fundamental para la planta y de costo alto que se exporta de la chacra con la venta del forraje seco; cuando se la somete al pastoreo lanar, vacuno o porcino la alfalfa va dejando sobre el suelo de la pradera por la vía de las deyecciones animales una capa muy abonada con intensa actividad microbiana (es una forma de estercoladura muy económica) que luego al ararse a los 3 ó 4 años, se incorpora a la capa arable

(15-20 cmts.) formando un medio muy adecuado por la cantidad de elementos solubles para nutrir con eficacia los cultivos de cereales y oleaginosos que le siguen.

La figura 2 muestra el suelo (profundidad 0,30) y las plantas de alfalfa con sus raíces trabajando a 1,60 metros y la zona superficial (A) de unos 2 a 3 cmts. formada por las deyecciones de los animales que pastorean la alfalfa; allí hay concentración de nitrógeno captado al aire, potasio traído por la alfalfa de todo el perfil del suelo y concentrado en la superficie, y el fósforo incorporado por el abono fosfatado, salvo las cantidades de esos elementos fijados por los animales. Hay concentración de fertilidad y gran actividad microbiana.

En la figura 3 la labor del arado (15 cmts.) ha mezclado la capa superficial (A) con toda la tierra arada; a partir de los 15 cmts. se ven los canalículos dejados por las raíces de la alfalfa al descomponerse y que obran como drenaje facilitando la absorción del agua de lluvia y evitando el escurrimiento superficial.

Fertilizantes químicos: son imprescindibles para implantar la pradera, especialmente los fosfatados. Un cultivo de trigo que siga a una pradera pastoreada durante 3 años podrá beneficiarse con un agregado fosfórico que equilibre el exceso de nitrógeno y potasio que se haya acumulado, provocando así el logro de un alto rendimiento. Fórmulas completas no se justificarían.

Abonos orgánicos: el sistema en que el cereal alterna con la pradera pastoreada (alternate husbandry o "ley-farming" de los ingleses) no necesita ni de estiércol, ni de compost ya que las deyecciones animales contribuyen a formar un abono orgánico muy económico que no requiere ni esta-

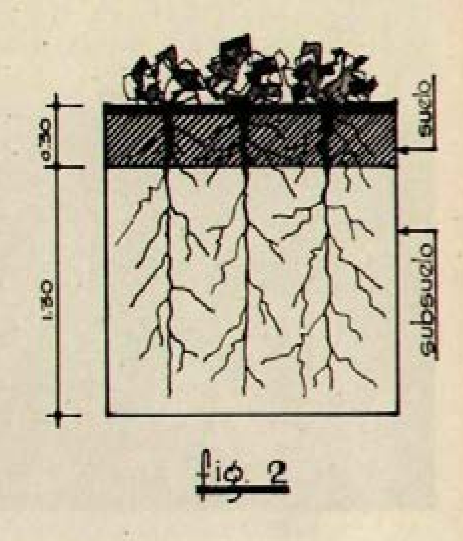


fig. 2

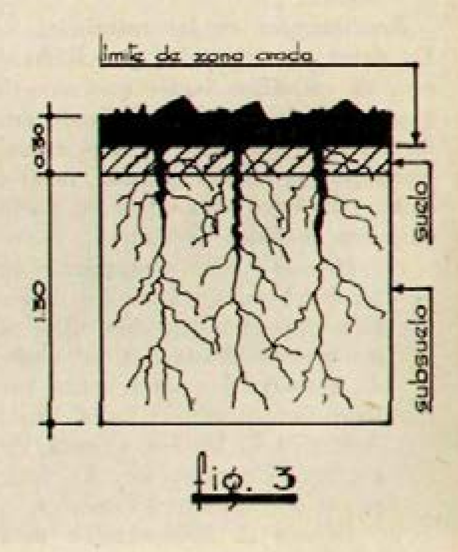


fig. 3

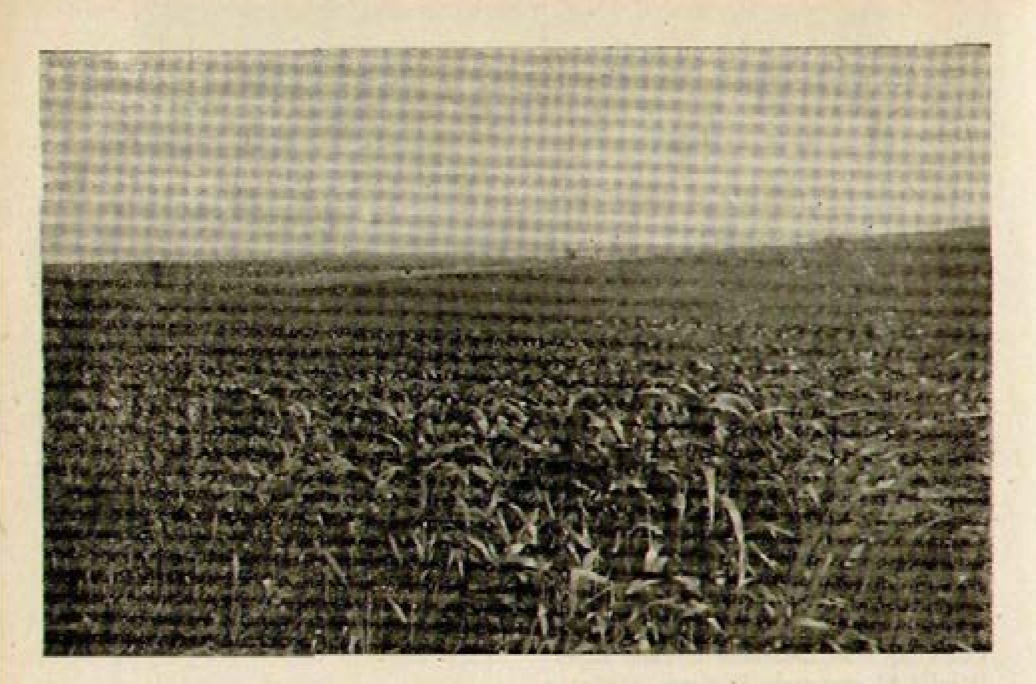


Foto 4

bulación de animales, ni pilas de fermentado con los costosos movimientos y transportes, que ello supone.

Rendimientos en las rotaciones. — En datos suministrados por Richardson, un científico inglés que recorrió gran parte del mundo estudiando problemas de fertilidad y que casualmente por su amplia difusión, tomó el cultivo de trigo como patrón, distinguió tres métodos de cultivo:

Método 1. Con recuperación natural del suelo, sin empleo de fertilizantes. Los rendimientos se mantuvieron hasta 1946 alrededor de los 900 kilos por Há. Este método corresponde a: India, Rusia, Australia, E. Unidos, Canadá, Argentina, Uruguay, etc. Es decir, países de agricultura extensiva.

Método 2. Recuperación natural y algún abonado local, el rendimiento oscilaría alrededor de 1.100 kilos como en China, que se elevaría con el agregado de fertilizantes químicos a 1.400-1.500 como en Italia y Francia.

Método 3. Recuperación natural con agregado de abonos animales, o alternancia con praderas y empleo de fertilizantes químicos:

Nueva Zelandia .	2.070 Kg.
Gran Bretaña ..	2.200 "
Suecia	2.270 "
Bélgica	2.530 "
Holanda	3.000 "

Se pone de relieve en este estudio que abarca muchos suelos, climas y pueblos diferentes, que la rotación seguida ha sido de importancia fundamental en el aumento de los rendimientos.

Nuestra experiencia. — En una chacra que era tierra virgen en 1945 y que fué cultivada con trigo los años

1946-47 y 48 se mantuvo luego con un alfalfar de corte durante 1949-50 y 51, le sembramos con trigo Bagé en 1952 y siguientes con estos resultados:

1952. Trigo Bagé (400 Kg. superfosfato)	3.200 Kg. p. Há.
1953. Trigo Bagé (200 Kg. superfosfato)	2.550 Kg. p. Há.
1954. Trigo Trintani (sin fertilizar)	1.800 Kg. p. Há.
1955. Trigo Lavras. (300 Kg. superfosfato)	2.400 Kg. p. Há.

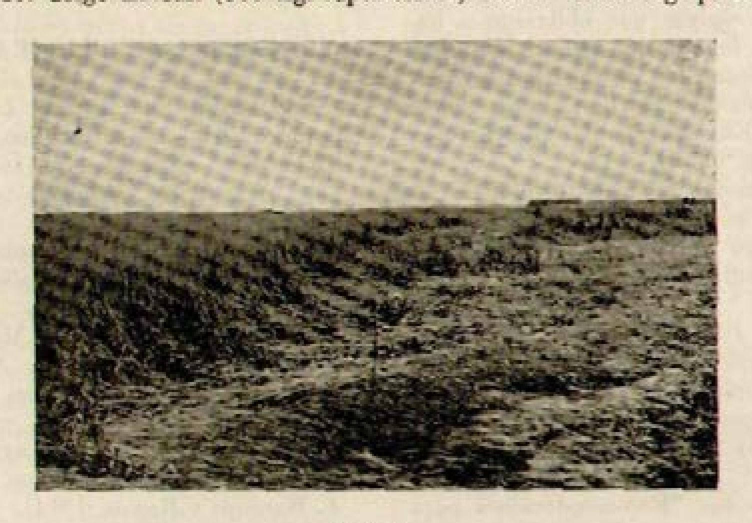


Foto 5

Foto 6

Las fotos 4, 5 y 6 muestran el cultivo de trigo Bagé de 1952; se aprecia en la primera el exuberante desarrollo del cultivo que con los temporales de noviembre se volcó en muchas partes como muestra la foto 5, apreciándose en la foto 6 la altura y cantidad de espigas que obligaron a hacer toda la cosecha en primera. Ese tipo de desarrollo de trigo no se comprobó cuando la tierra era nueva 1946-48. Esta chacra está ubicada cerca de Young, en Río Negro.

Actualmente hemos sustituido la alfalfa de corte por el pastoreo de la misma con lanares, sistema que esperamos mantenga mejor la fertilidad del suelo.

Frente a la monocultura esquilmante que ha traído abajo el rendimiento del trigo en numerosas chacras de todo el país, se preconiza ahora, como lo hicieran los técnicos de las Naciones Unidas (F. A. O.) y el Banco Internacional en sus "Recomendaciones para el desarrollo agrícola del Uruguay", una rotación adecuada que saque a la agricultura de su estancamiento y extensividad actuales para llevarla a un nivel de productividad más acorde con la calidad de las tierras y de los equipos que se emplean.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Soil fertility maintenance under different systems of agriculture. - H. L. Richardson (The Empire Journal of Exp. Agriculture. Vol. XIV - Nº 53. January 1946).

Soil management for conservation and productivity. - O. R. Neal (Advances in agronomy. 1953).

Soil Aggregation. (J. P. Martin, W. P. Martin, J. B. Page, W. A. Raney and J. D. de Ment) Advances in Agronomy 1955.

Observaciones sobre agricultura. Pbro. J. M. Pérez Castellano (Editor: A. Barreiro y Ramos, 1914).

ALFONSO BROQUA fué el precursor de la música nacional uruguaya. Su vocación artística se manifestó hacia 1890. En plena juventud se trasladó a Europa y fué alumno de la Schola Cantorum. Viajó por varias ciudades del viejo mundo y en Bruselas trabó amistad con Eduardo Fabini. En 1908 se estrenó en el Teatro Solís su Tabaré, inspirado en el poema de Juan Zorrilla de San Martín.

La más antigua e incipiente manifestación de la lengua española se ha encontrado en el "Privilegio del Monasterio de Obona". El texto en realidad está escrito en latín, pero ya aparecen en él palabras españolas, así como también preposiciones. Transcribimos sus primeras líneas: "Damus siquidem en ipsa domus dei... Viginti modios de pane, et duas equas et uno rocino et una mulla et tres asinos... et una capa serica et tres cálices, duo de argento, etc., etc."

—"Mis generales me harán funerales sangrientos". Postreras palabras de Alejandro Magno, previniendo las rivalidades que provocaría la sucesión de su imperio, frase que no se sabe si rebosa orgullo o amargura.

LA GESTA DE MIO CID (Poema del Cid), es el primer monumento de la lengua española. La fecha de su composición puede ubicarse por el 1100. Consta de 3.755 versos, la mayoría alejandrinos. El códice aparece firmado por Per Abbat, pero todo hace suponer que fuera solamente el copista.

UN CULTIVO FLORAL REMUNERADO

EL CLAVEL

por el Ing. Agr. T. Gustavo Fischer
Catedrático de Horticultura y Floricultura de la Facultad de Agronomía.

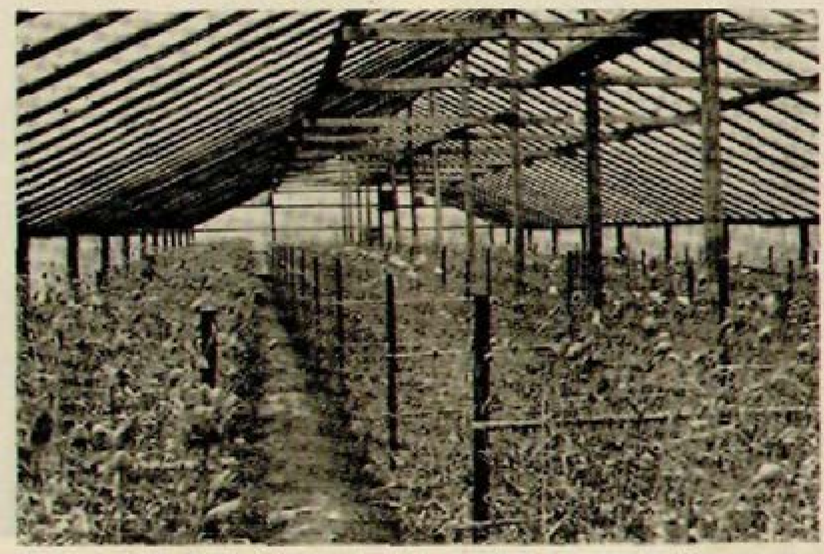
DENTRO de los cultivos florales comerciales, ocupa un lugar de privilegio el clavel, por el volumen de su producción y por ser un cultivo remunerador.

En nuestro medio la producción de claveles se realiza casi en un 99 % en invernáculos tipo japonés, de madera y vidrio, sin calefacción. Si bien, pues, el costo inicial de instalación de este cultivo es relativamente alto por ser necesario contar con invernáculos, este gasto inicial se justifica y se ve compensado por las ganancias futuras.

En números anteriores del Almana*que del Banco de Seguros se han pu*blicado planos y explicaciones sobre la construcción de invernáculos fríos. Existen además barracas especializadas en la preparación de madera para estas construcciones, contando los productores con el apoyo del Estado, por intermedio del Banco de la República, que concede créditos liberales a bajo interés, para fomentar este tipo de producción.

El clavel, nombre científico Dianthus, pertenece a la familia de la Caryophilaceas, siendo originario del sur de Europa y norte de Africa. Número de cromosomas 2n = 30. Especies interesantes son Dianthus barbatus (clavelinas), Dianthus chinensis con flores chicas más o menos simples (2n = 30.60), Dianthus caryophylus, similar al clavel de los floristas; Dianthus caryophylus variedad longicaulis que es el clavel comercial de los floristas y *finalmente las especies Dianthus proli*fer y Dianthus Armeria, estos últimos anuales de poca importancia y de desarrollo insignificante.

La flor presenta un cáliz cilíndrico con brácteas en la base, pétalos numerosos en las flores dobles, dos estilos vellosos cuando son receptivos, estam-



Invernáculo frío tipo japonés con claveles en producción

bres en número variable, ovario súpero. Los órganos sexuales en las variedades comerciales se hallan más o menos deformados o ausentes. La planta comercialmente se multiplica en forma vegetativa, ya que disgrega enormemente por semilla, reservándose la reproducción sexual sólo para trabajos de mejoramiento, selección, etc. El fruto es una cápsula de cuatro valvas que alojan semillas negritas de aspecto similar a las de cebolla.

Los genetistas reconocen cuatro tipos de claveles. Los de flor simple o sencilla, la flor doble, la flor doble comercial y la flor superdoble de pétalos muy abundante que rajan el cáliz por lo que el florista en general la desecha. El carácter superdoble es incompletamente dominante sobre el sencillo y el híbrido intermedio obtenido es el doble comercial. Por consiguiente se obtienen en cruzamientos los siguientes resultados: simple x simple da simple; simple x doble da 1 simple 1 doble; simple x superdoble da doble comercial; doble x doble da 3 dobles 1 simple.

En nuestro país el cultivo se puede iniciar en los meses de mayo, junio, julio y agosto. Generalmente los floricultores eligen fines de julio o principios de agosto y no antes, para que no se adelanten demasiado las futuras plantas, que deben ser llevadas al invernáculo que aún se halla ocupado a la espera de las cosechas finales para ventas de fin de año y Reyes.

El cultivo se renueva todos los años. La planta se multiplica por esquejes herbáceos que se extraen de las plantas en producción que se hallan en el invernáculo (*ver fotos*). Estos esquejes, que no deben ser demasiado desarrollados, ni demasiado chicos, se someten a una pequeña "toilette" antes de plantarlos, quitando las 5 ó 6 hojas inferiores con la uña tirando hacia el extremo superior y procurando dejar contra el esqueje un trozo de pecíolo

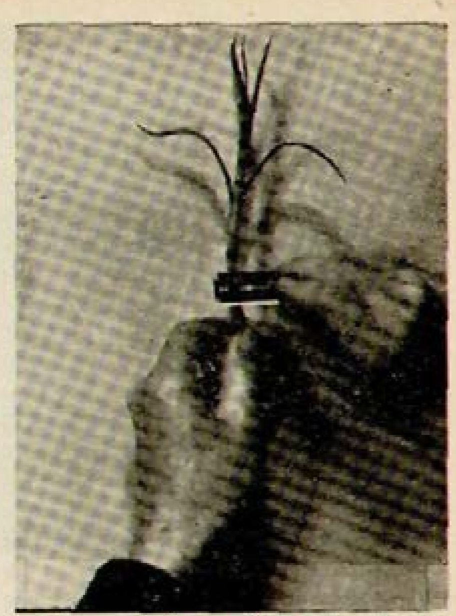
ETAPAS EN LA PREPARACION DE LOS ESQUEJES (GAJOS)







2. Supresión de las hojas inferiores.



3. Corte vertical con gillette sobre el nudo.



4. Despunte de las hojas superiores.



5. Esqueje listo para ser plantado.

de la hoja suprimida, pues arrancarla totalmente ocasionaría una lesión no deseable.

Luego con una hoja de afeitar se realiza un corte neto transversal sobre el nudo inferior, para favorecer una buena emisión de raíces. La operación se completa con un ligero despunte de las hojas superiores. El esqueje así preparado está listo para ser plantado.

La plantación se realiza dentro del invernáculo en un rincón especialmente preparado o si en el invernáculo no hay espacio por hallarse totalmente ocupado con las plantas que están iniciando la producción, se puede reali-

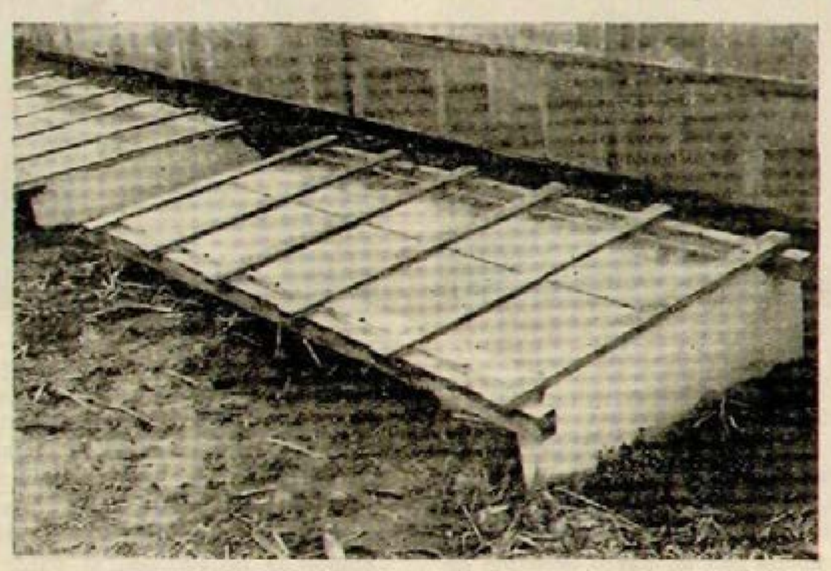
zar en cajonera con chassis vidriado. El cantero que ha de recibir los esquejes debe ser prolijamente preparado con compost de 7 partes de tierra, 3 partes de turba o sustancia orgánica y 2 partes de arena dulce, bien tamizado. Los canteros se hacen de un metro de ancho aproximadamente y superficie algo "bombé" para permitir buen escurrimiento del agua. Los esquejes se plantan enterrándolos directamente en el cantero con una leve presión sin ayuda de plantador, en filas transversales separadas unos 10 a 15 cms. una de otra; la distancia en la fila será de 5 a 7 cms., justo el espacio necesario para que no se toquen entre sí. Luego se da un riego con flor fina. Durante los primeros días se recomienda poca luz y poco cambio de aire (ventilación) en la plantación para favorecer un rápido enraizamiento.

Al mes y medio las plantitas se trasplantan al aire libre directamente en tierra en filas separadas unos 30 cms. con distancias de 20 centímetros entre planta y planta en la fila. Al aire libre permanecen las plantas hasta que llega el momento de introducirlas en el invernáculo, hecho que ocurre aproximadamente antes de mediados de enero. Para el 15 de enero a más tardar debe estar todo trasplantado dentro del invernáculo.

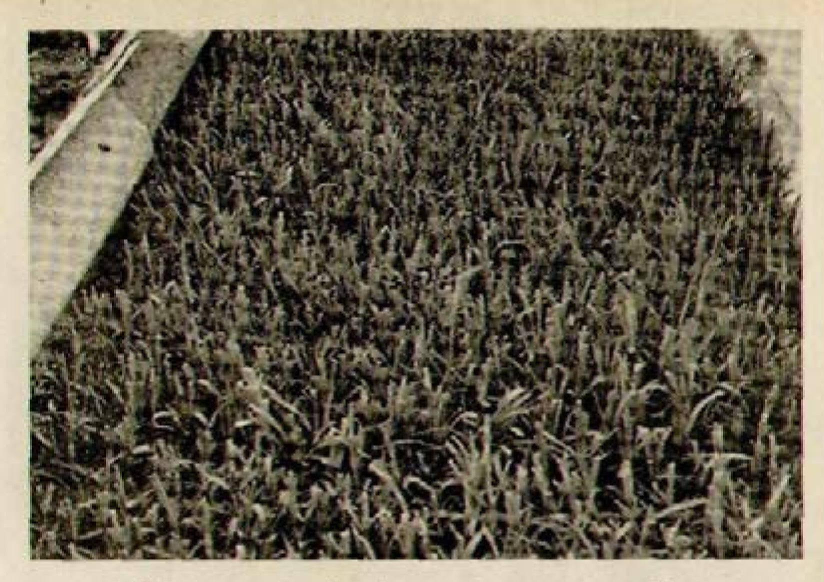
Para lograr un mejor trasplante algunos cultivadores llevan los esquejes enraizados a pequeñas macetas en vez de plantar directamente en el suelo al aire libre.

La tierra dentro del invernáculo, después de quitadas todas las plantas que terminaron su producción comercial, debe ser prolijamente preparada y abonada y a veces totalmente renovada, a los efectos de mantener los cultivos en buena producción y en buen estado sanitario. Se preparan canteros de 80 cms. de ancho por el largo del invernáculo, dejando caminos de unos 60 cms. Las plantitas que se hallan al aire libre se trasplantan con terrón al invernáculo a distancias de aproximadamente 20 cms. en todo sentido según variedad.

Normalmente las plantas se despuntan una vez cuando están en el lugar donde se realizó la plantación de es-



Cajonera con chassis vidriado donde se realizó la plantación de los gajos



Lote de esquejes plantados en cajonera y ya prendidos

quejes. Luego se vuelven a despuntar cuando se hallan al aire libre y finalmente dentro del invernáculo si ya tienen 4 ó 5 ramas bien desarrolladas no se despuntan pero si el número de ramas es insuficiente se vuelve a despuntar. Dicho despunte consiste en la supresión del meristema terminal con 7 u 8 hojas, lo que obliga a la planta a emitir ramas auxiliares.

El cultivo debe ser entutorado para mantener las plantas erectas y poder cosechar flores con tallos largos. Por otro lado todas las labores y tratamientos se realizan así en forma prolija ya que la planta por sí sola no se mantiene erecta. El entutorado finalmente significa mejor aprovechamiento del espacio. Consiste (ver fotos) en una serie de alambres que se colocan al costado de las plantas y entre las filas. Estos alambres que van de un extremo al otro de los canteros, se sujetan a unos postecitos que se colocan en las cabeceras y otros intermedios que van cada dos metros aproximadamente. En sentido transversal sujetos sobre los alambres van hilos de tal manera que en definitiva se forma un verdadero retículo para las plantas, con distancias similares a las que tienen las plantas en el cantero. Se colocan cuatro "tandas" de alambres para lograr un entutorado satisfactorio.

El primer alambre se coloca casi inmediatamente después del trasplante a unos 10 cms. del suelo. A los 15 días ya se coloca el segundo alambre; al mes el tercero y finalmente más tarde el cuarto. A medida que las plantas siguen creciendo se van levantando los alambres de acuerdo a las necesidades y objetivos del cultivo. En definitiva las distancias entre los alambres contando desde el suelo hacia arriba son aproximadamente las siguientes: el primer alambre a 15 cms. del suelo; el segundo a 12 cms. del primero; el tercero a 18 cms. del segundo y el cuarto alambre a 20 cms. o más del tercero de acuerdo a la altura de las plantas.

El entutorado debe mantenerse en todo momento tenso y firme. Frecuentemente los remedios atacan y oxidan los alambres por lo que deben renovarse en parte todos los años.

El cultivo así conducido entra en producción a principios de agosto. En



Plantitas trasplantadas a maceta donde permanecen hasta que llegue el momento de llevarlas al invernáculo

esa época los precios son altos. La producción es intensa en la primavera y en el verano.

A medida que la planta se va desarrollando se practican desbrotes a los efectos de concentrar las fuerzas de la planta en la floración.

También se realizarán los pinzamientos de los pimpollos suplementarios axilares para obtener una sola flor bien desarrollada por rama. (Ver fotos). Un cultivo bien conducido debe darnos por lo menos una a dos docenas de flores por planta. La mejor floración es la primera; la floración posterior de noviembre y diciembre es siempre inferior en calidad. El clavel ha demostrado ser indiferente al fotoperiodismo a los efectos de adelantar o atrasar floraciones, como es posible lograrlo en crisantemos.

El cultivo de clavel en invernáculo requiere frecuentes riegos, preferentemente con agua dulce no excesivamente fría (bien asoleada en tanque australiano). En invierno normalmente un riego por semana es suficiente. En verano serán necesarios dos y hasta tres riegos por semana. Algunos fertilizantes como el salitre, purín de estiércol, etc., pueden ser incorporados con el riego.

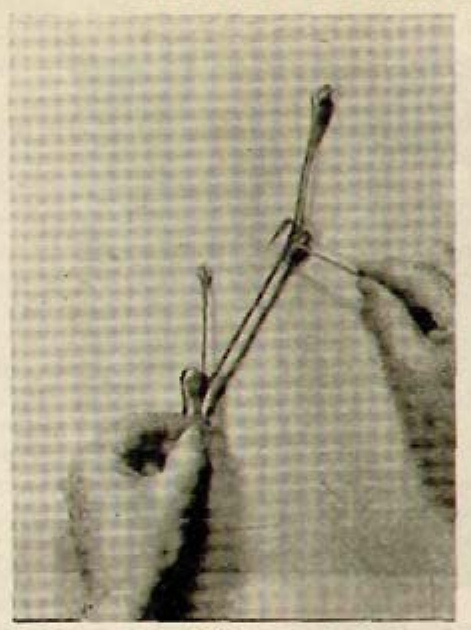
Una corrección del pH del suelo es conveniente si no se halla la tierra con el pH adecuado, que en el caso del clavel es de 5.5 a 6.5 hasta 7.0. Si es necesario acidificar se puede hacer con ácido sulfúrico diluído al 30 % en volumen. En caso contrario hay que encalar. Esta corrección debe realizarse con la debida anticipación.

Con buen suministro de nitrógeno las hojas son anchas y recurvadas; con deficiencia de nitrógeno se desarrollan finas y derechas. Las aplicaciones de fósforo (superfosfato) es conveniente realizarlas con la mayor anterioridad posible, antes de plantar. Un abono completo de fórmula 4-8-8 es adecuado para el clavel.

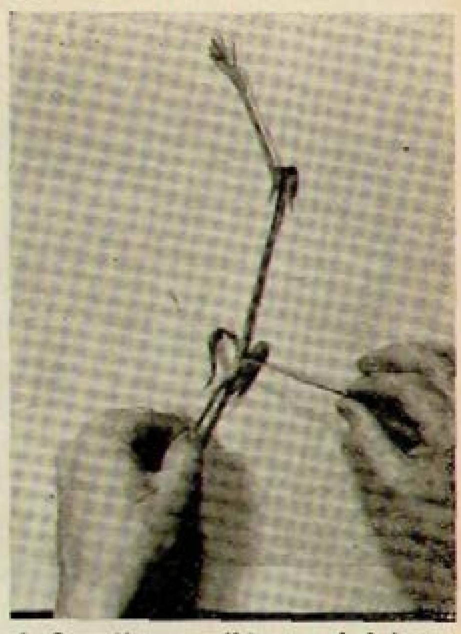
Son necesarias frecuentes carpidas para mantener el cultivo totalmente libre de malezas y la superficie bien mullida. Las carpidas deben realizarse con sumo cuidado pues el clavel tiene raíces muy superficiales que no deben dañarse en absoluto.

Se trata de un cultivo relativamente sensible a los insectos y enfermedades. El productor debe cumplir, pues, pe-

ETAPAS EN EL DESBROTE Y SUPRESION DE BOTONES



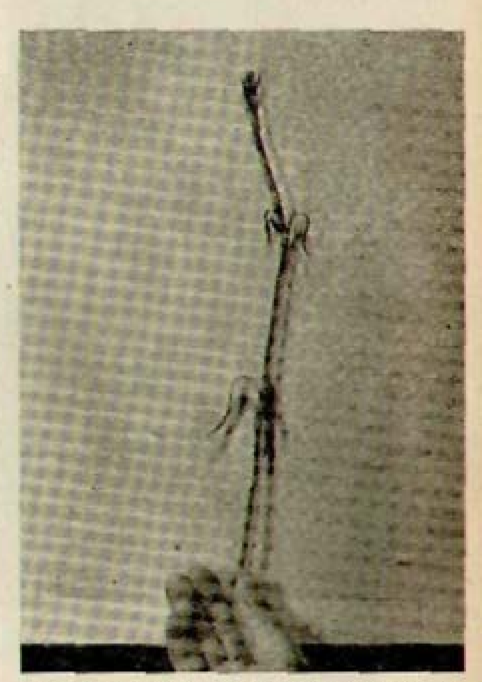
1. Supresión en el último par de hojas.



2. Supresión en penúltimo par de hojas.



3. Pinzamiento de botones suplementarios.



4. Tallo floral limpio de brotes y pimpollos indeseables.



Detalles del entutorado del clavel

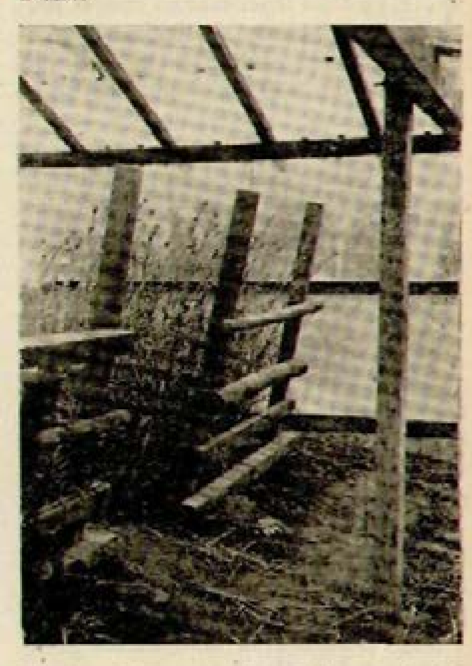


Detalle del entutorado. Obsérvense los hilos trasversales

riódicamente con un buen programa de tratamientos sanitarios que podría ser el siguiente:

Sulfato de cobre al 1 % cada 20 ó 30 días (contra alternaira, Botrytis, Septoria, Uromyces, etc.); mezcla sulfocálcica sobre todo cuando las plantas son jóvenes, una vez por mes si es necesario (mancha ocular Heterosporium, etc.); pirofosfatos (contra arañuela roja) cuando sea necesario; DDT en polvo o mojable si aparecen trips, hasta una vez por semana. Contra el Fusarium es poco lo que se puede hacer si no se practica la esterilización del suelo. Esta enfermedad puede ser grave después del trasplante cuando las plantas son jóvenes.

El productor debe elegir cuidadosamente sus variedades. Una buena variedad comercial, además de ser atractiva por su forma, tamaño y color, debe producir tallos largos, poseer buen perfume, ser de buena duración después de cortada, no rajar el cáliz mismo estando la flor bien abierta, ser vigorosa y resistente a las enfermedades y finalmente debe multiplicarse bien, esto es importante, es decir, producir abundantes esquejes aptos para continuar exitosamente el cultivo año a año.



Detalle del entutorado. Cabecera de los canteros



Expertos realizando trabajos en el cultivo

DON PRIMITIVO

Por Eliseo Salvador Porta

LE gustaba tener mucho campo, muchos animales — incluso parejeros — muchas mujeres a las que ubicaba por los puestos, y muchos hijos, todos varones.

"Las hembras, decía, sólo sirven para entregarle la plata de uno al primer linyera que pase".

Y como si señorease el destino, sólo le nacían machos, lo cual aumentaba su renombre en un medio en que sólo se cotizaban los valores viriles.

Su estancia era un pueblo.

Se carneaban un vacuno y dos capones cada día, y un par de cerdos en otoño.

"Si lo han de aprovechar los salvajes cualquier vuelta, que sea para los míos".

Por "salvajes" entiéndase los hombres del gobierno; y "los míos" eran los hijos, ahijados, peones, capangas y protegidos que lo rodeaban.

Sus vástagos eran unos mozos grandotes, criados a lo rico.

Hoy en día, criar un muchacho "a lo rico" quiere decir abrumarlo de cuidados, que al fin de cuenta son limitaciones; pero antes significaba un régimen de libertad respaldado por el prestigio del viejo.

El apellido no podía salir nunca mal parado. Se trataba, en el fondo, del ancestral principio de honra española, según el cual, si se yerra, hay que "sostenella y no enmedalla".

Cuando don Primitivo se enteraba que uno de sus hijos había cambiado unos tiros con la policía; o había deshecho un baile en el pueblo, empezando por bajar el farol de un ponchazo; o había "sacado" una muchacha de casa de sus padres, se enfurecía y amenazaba con meterlos a todos en un cuerpo de línea; pero aprovechaba la coyuntura para probar su poder tapando todo con plata o con sólo su presencia.

El pecador volvía a la estancia, matreraba un par de días por los galpones, eludiendo la vista del padre; y luego todo era olvidado y el mozo entraba a sentarse a la mesa con sus hermanos, que comían callados aguantando la risa.

En agosto de 1910 don Primitivo se enfermó.

No quiso saber de abandonar la estancia para ir a Salto a ver médico, sino que dijo:

—A ver uno que vaya al pueblo a traerme la Paraguaya Vieja.

Así se hizo.

Vino la curandera y se instaló en la estancia, toda envuelta en misterio.

Dos negras recibieron orden de atenderla.

Don Primitivo estuvo "a la muerte".

La gente de adentro andaba en puntas de pie, cruzándose como sombras. En los galpones se hablaba en voz baja; el negro Serafín no tocaba su "cordiona", y Elfrides, peón de patio, fué a picar leña detrás de los corrales.



A *uno de los perros — había muchos* y con unos nombres bárbaros — le dió por aullar y fué embozalado; pero siguió gimiendo entre dientes, y entonces el capaz dió orden de matarlo. Un peón lo arrastró detrás de una manguera de piedra y allí lo degolló.

Al criollo no le gusta matar perros, y aquella medida extrema convenció a todos de la gravedad del caso, y ensombreció más aún la atmósfera de la estancia.

De oscuras áreas atávicas, subióles el concepto de que habíase realizado un sacrificio, una ofrenda de sangre para propiciar la cura del patrón.

La Paraguaya se encerraba con el enfermo horas enteras, y después salía como cansada y con los ojos vidriosos; pero parecía recuperarse y enderezaba para la cocina donde le servían mate de leche.

Don Primitivo, supino, deliraba con un murmullo quejoso y tranquilo. Enflaquecía; pero mientras su cuerpo se aplanaba en la cama, su rostro adquiría razgos agudos y, por momentos, en la semioscuridad de la alcoba, impresionaba como extrañamente juvenil.

Sus manos yacían sobre la colcha, casi femeninas.

El pelo se le cayó.

Pero un día "amaneció" sin fiebre, se hizo sentar en la cama, bien "calzado" con almohadas, miró alrededor, recogió el aliento y dijo:

—¡A ver un mate, conejo!

Por la tarde quiso salir a la galería. Apareció, agarrándose al marco de la puerta; pestañeando ante el patio soleado. Luego dió unos pasos, le arrimaron su sillón y se sentó, débil y satisfecho.

Al cabo de un rato dijo:

—¡Ciriaco!

Avisado premiosamente, Ciriaco compareció.

—Decile al compositor que me traiga el alazán, que lo quiero ver.

—¿Aquí?

—Seguro, ¡aquí mismo! Y movete, animal.

Ciriaco hizo mutis y don Primitivo gritó:

—A ver dos de ahí, que espanten esas gallinas. ¡Pronto!

Un par de negras gemelas salieron de la cocina, agachadas en la carrera. El patio quedó vacío.

El compositor, un correntino cara de *comadreja, de alpargatas* azules y calcetines por encima del bombachín, apareció por el portoncito, medio de lado, con el cabestro en la mano.

El alazán seguíalo como un perro, indiferente al parecer; pero cuando sus cascos golpearon en las piedras del patio tembló todo, y un juego de reflejos le viborearon por el pelo.

Don Primitivo no le sacaba los ojos.

—¿No hayás que está muy sumido?

El correntino contestó, cantarín:

—El es, no más, finito, patrón, le *digo*.

—Las verijas como mono, me parecen.

Cabeceando detrás del compositor el alazán evolucionó por el patio, dando largos pasos elásticos.

En la puerta de la cocina estaban las negras, arracimadas, casi sin respirar.

—Bueno, yevátelo nomás.

Ya emobocaba el correntino el portoncillo, chasqueando la lengua y mirando para atrás, cuando el Pirú, un gurí criado en la estancia, huérfano de *una cocinera y sin padre conocido*, se tiró del petizo en que había vuelto del pueblo y entró corriendo al patio, con una maleta sobre el hombro.

Nadie lo pudo evitar: pasó al lado del compositor y se dió contra el caballo que "sentó", arrancando el cabestro que viboreó por el aire.

Después quedó cada uno como clavado en su sitio: el correntino con las manos vacías, entreabiertas, el Pirú y el caballo, tiritando los dos.



Don Primitivo extendió el brazo y descongeló la escena:

—¡Agárrenme ese guacho!

Las dos negras mellizas se apoderaron del gurí que entregóse alelado. El correntino, conversándole, se aproximó despacio al parejero, recuperó el cabestro y empezó a tirar de a poco. El alazán echó a andar.

Don Primitivo lo siguió con la vista y luego dijo:

—Pónganme a ese aquí delante.

Se lo pusieron.

—A ver otra que traiga un balde de agua.

La cocinera acudió. Mientras el balde iba y venía, y hubo ruido de rondana y resonancias recónditas en el aljibe, todos esperaban.

—Ahora échenselo en la cara a este loco.

El Pirú, colgado de los brazos, no hacía resistencia alguna. Se le había subido la camisa y mostraba sus costillares flacos y la barriga sumida. Tenía los pies juntos y las rodillas dobladas.

Recibió el baldazo y aflojó la cabeza sobre un hombro como si hubiese muerto.

—Pucha gurí ruin. Después quieren decir que es de mi cría. ¡Sáquenmeló de adelante!

Se lo llevaron a pulso. Iba arrastrando los pies, escurrido como un pingajo.

Entonces don Primitivo se recostó contra el respaldo del sillón, volvió el rostro para la cocinera que aún tenía el balde en la mano y le dijo:

—Decime, ¿quedan todavía algunas patas de chancho?

—Quedan, si señor. Nadie las tocó.

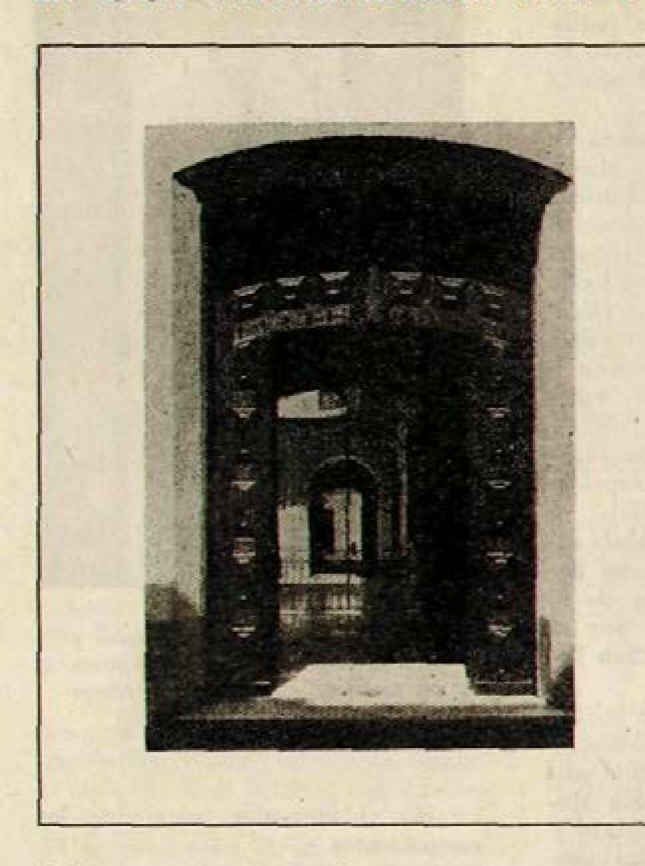
—¿Y algún chorizo?

—También, si señor, como no. Y tocino...

—¡Eso mismo! Entonces poné esta noche poroto negro en remojo.

LA CASA MONTEVIDEANA DEL GENERAL LAVALLEJA

por M. Ferdinand Pontac



Vista de la entrada a la casa y, por entre el artístico enrejado de la puerta cancel, una perspectiva interior.

ES creencia generalizada aún hoy, que el General Lavalleja murió sin dejar fortuna. Desconocemos cuál fué, en verdad, su solvencia económica, en la época de su desaparición física, pero podemos afirmar que poseyó muchas y valiosísimas propiedades.

En 19 de mayo de 1838, ante el escribano Manuel del Castillo, se le escrituró en Montevideo, en plena ciudad nueva, las manzanas núm. 83, 85, 91, 96, 100 y 116, de las que vendió en 1841, representando al efecto por su esposa doña Ana Monterroso, las núm. 91, 96 y 100, a don Samuel Lafone.

La 91 estaba circundada por las calles Colonia, Yí, Mercedes y Yaguarón, y constituye la llamada "quinta de Montero", famosa por haber albergado en la Guerra Grande a los emigrados argentinos de mayor significación. La 96 era flanqueada por las calles Galicia, Yaguarón, Cerro Largo y Ejido.

La 100 por las calles Uruguay, Ejido, Paysandú y Yaguarón.

Ese mismo año 1838 se le escrituró además, en el Salto, diez leguas cuadradas de tierra, de las que la sucesión regaló al Estado en 1860 seis suertes de estancia, en cuyo centro se levantó más tarde el pueblo de Belén.

Podría explicarse estas escrituras, que tienen todo el aspecto de una donación, y que fueron firmadas cuando

se contaba por días la caída del Presidente Oribe, como una compensación al héroe que había sufrido la confiscación de sus bienes, a raíz de su levantamiento revolucionario del año 32 contra el Presidente Rivera.

Además, Lavalleja tuvo estancia en Soriano, junto a la ciudad de Mercedes, y quinta en Montevideo, a orillas del Miguelete, en el paraje conocido hoy por "Aires Puros", con entrada por la calle hoy Atahona, y que había formado parte de la de mayor extensión que el Cabildo de Montevideo, "por gracia y merced" había adjudicado en 1746 a don Juan de Achucarro.

En ella vivió el General en compañía de su hijo Constantino y de Leopoldo, su esclavo, *desde 1845 hasta 1851.*

Por fin, la casa de la calle Zabala entre 25 de Mayo y Cerrito, antes llamadas, cuando el nomenclator de la aldea montevideana se regía por el santoral: San Francisco entre San Pedro y San Luis.

En la incipiente ciudad que no conocía entonces alumbrado público, y cuyas puertas no habían merecido aún el regalo de la numeración, don Manuel Cipriano de Mello, acaudalado y progresista vecino portugués, hizo construir en el baldío de la calle de San Francisco esta casa que restaurada, pero conservando el aspecto y distribución de la época, es orgullo de la nuestra, gracias a la generosidad de los últimos herederos, que la donaron al Estado en 1940.

Abiertos sus cimientos en 1783, debe ser considerada como una de las más antiguas de la colonia. Lavalleja la adquirió en remate en 1830, cuando recién nacía la patria a la vida institucional, pero apenas tuvo ocasión de habitarla, ya que su difícil gestión como abanderado de la independencia, y su nerviosa inclinación a las revoluciones, le escamotearon la serenidad de la vida hogareña, para ofrecerle en



Hermosos detalles: un farol típico y parte del histórico banano y la fuente de azulejos, situado en el primer patio.

cambio el inmutable paisaje de los campamentos.

Mucho más debía disfrutarla la esposa, aunque con sobresalto, como el de aquellos días del levantamiento de su marido contra don Frutos, en que ella defendió, pistola en mano, la integridad del hogar asaltado por la autoridad que rastreaba al rebelde.

Valerosa y enérgica, mereció el elogio de Poucel que la visitó en 1946, expresando luego su admiración en esta sobria síntesis: —"Doña Ana es el alma de la espada del general".

Su situación en esa época fué realmente crítica. En las borrascas el sueldo militar no encuentra el camino de la familia del jefe rebelde. De ahí las penurias y sacrificios que la esposa supo sufrir en silencio.

El año 46 Lavalleja estaba junto a Oribe en el Cerrito, cuando en su caserón de Montevideo doña Ana vióse obligada a vender su magnífica "cocina económica, obra de Martino", y a alquilar cuartos a la calle, en los que se instaló "la tienda de madame Domergue". En los avisos del "Comercio del Plata" quedó la prueba de las penurias de la compañera del héroe y del haz de hijos que la rodeaba.

Laborioso sería intentar describir la tarea a que se abocó hace quince años la Comisión Honoraria designada para restaurar la histórica casa de la calle Zabala, y a la que pudo devolver, al fin, su verdadero aspecto antiguo. No se desdeñó siquiera hacer copiar las baldosas y azulejos que faltaban, ni abatir papeles sobreagregados hasta permitir que surgieran como a un *conjuro las viejas pinturas murales*, que han vuelto a la vida en la sala principal gracias al pincel de Benzo.

Así, salvo algún mueble, como la mesa del gran comedor de la casona, que enriquece desde hace algún tiempo el chalet de Raúl Montero Bustamante, todo está igual, como en la tarde del 23 de octubre del 53, en que sobre esa mesa hoy tristemente histórica, fué autopsiado el general Lavalleja, caído bruscamente el día anterior en el Fuerte, víctima de un infarto cardíaco.

El 12 de octubre del 42 el Museo Histórico Nacional que con tanto talento y sentido del pasado dirige el profesor Juan E. Pivel Devoto, inauguró en esta casa su sección "Juan Antonio Lavalleja".

En su planta alta están instaladas las salas de los "Treinta y Tres", "Sarandí", "Rincón e Ituzaingó" y "Pedro Trápani".

En la baja, el archivo y biblioteca "Pablo Blanco Acevedo", la pinacoteca "Roberto Pietracaprina" y el museo criollo "Roberto J. Boutón".



Un ángulo típico de la planta donde se combinan las hojas del banano con las rejas, ventana y ménsulas de la época.



Escalera ubicada en un extremo del bellísimo patio rústico de la casa, y que conduce al piso superior.

El terutero

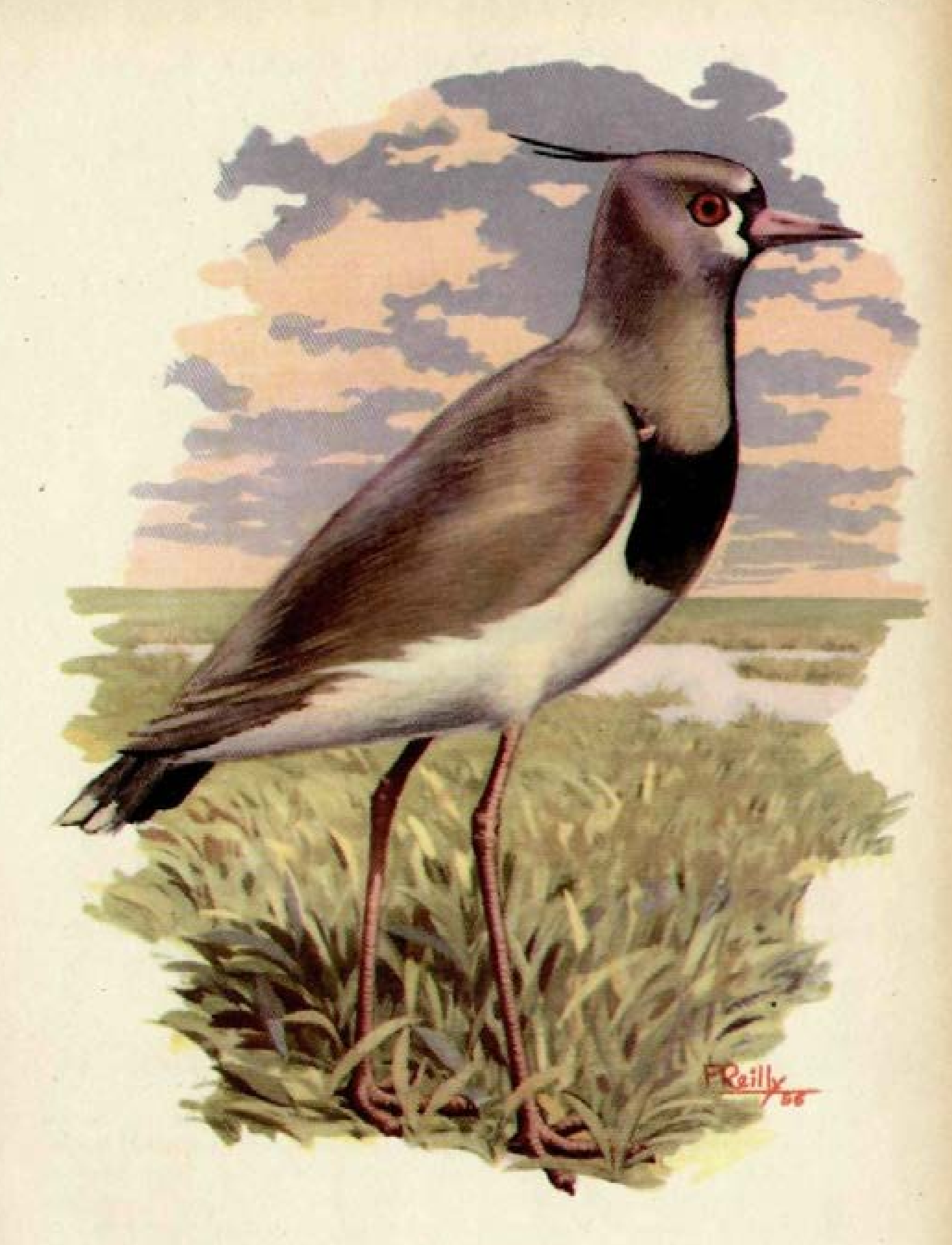
Guardián agudo de su chica tierra:
En los llanos de olor, sobre el estero,
Entre denso bañado, bajo sierra,
Se oye idéntico el grito: tero... tero...

Su fantástica gracia de vocero
Es emblema en los términos que cierra
El Uruguay con su fluvial llavero
Y el Yaguarón con su palmar de guerra.

Ingenioso y celoso, esconde el nido;
Y cuando un atrevido en lo tupido
Del pajonal sorprende su vivienda,

El centinela de la patria acude
Con el rojo puón, clama y sacude
Su airón, como penacho de leyenda.

PEDRO LEANDRO IPUCHE



EL TERUTERO

ENFERMEDADES Y PLAGAS QUE ATACAN A LOS FRUTALES CITRICOS

por los ingenieros agrónomos Agustín Ruffinelli e Ismar Mazzei Patrone

INTRODUCCION

LAS especies vegetales del género *Citrus* (naranjo, pomelo, limonero, lima, mandarino, kumquat, híbridos) son atacadas en nuestro país por una gran cantidad de insectos, ácaros y enfermedades a hongo, que parasitan las plantas, impidiendo una normal vegetación y una producción sana y abundante.

Nuestros citricultores tienen pues una enorme tarea en la defensa de sus cultivos, en vista a lograr fruta de buena calidad para el consumo.

Las plagas animales que amenazan constantemente los cultivos cítricos son numerosas (más de 50 especies diferentes de insectos y ácaros han sido observados en nuestro país), pero solamente nos hemos de referir en este artículo a las principales, por su frecuencia, abundancia e importancia económica.

En cuanto a las enfermedades a hongo, sólo describiremos las más frecuentes, que se pueden controlar mediante tratamientos preventivos en dos períodos del año, salvo aquellos casos en que se hace necesario actuar fuera de ellos por un grave ataque de parásitos.

CAPITULO I. — Descripción de los principales insectos y ácaros.

PULGONES

Es muy común observar en primavera y otoño, los brotes tiernos, hojas, botones y flores, cubiertos por colonias de pulgones negruzcos, y larvitas de coloración algo más clara. Estos pulgones y sus larvitas producen deformaciones de los brotes y demás partes donde se alimentan.

Han sido determinadas varias especies de pulgones atacando plantas cítricas, pero las más importantes son las denominadas "Pulgón negruzco de los cítricos" *(Toxoptera aurantii)* y "Pulgón negro de los citros" *(Paratoxoptera argentinensis)*. El primero de los nombrados es el más abundante; mide de 1 ½ a 2 mm. El segundo es algo más globoso, mide 2 mm. y su color es negro reluciente. Es el más importante por ser el vector o transmisor de la enfermedad de virus denominada "tristeza" de los cítricos injertados sobre pie agrio.

Estas especies de pulgones tienen varios enemigos naturales, debiendo



Fig. 1. — Pulgón de los citros

mencionarse entre ellos especialmente el *Aphidius platensis*, que es una pequeña avispita que parasita a los pulgones, y el *Cycloneda sanguinea*, pequeño cascarudito rojizo cuyas larvas y adultos devoran gran cantidad de pulgones.

Cuando los enemigos naturales, por diversas causas (climáticas, biológicas) no controlan con eficacia a estos pulgones, es necesario entonces proceder al contralor químico, usándose para ello el sulfato de nicotina al 1 ½ por mil agregando 5 por mil de jabón común de lavar. También pueden hacerse los tratamientos con extracto de tabaco al 2 por ciento agregando ½ por ciento de jabón común. Las pulverizaciones deben realizarse, de ser posible, antes de que los pulgones queden encerrados y protegidos en las hojas enroscadas, pues después se hace difícil la penetración del insecticida hasta el pulgón.

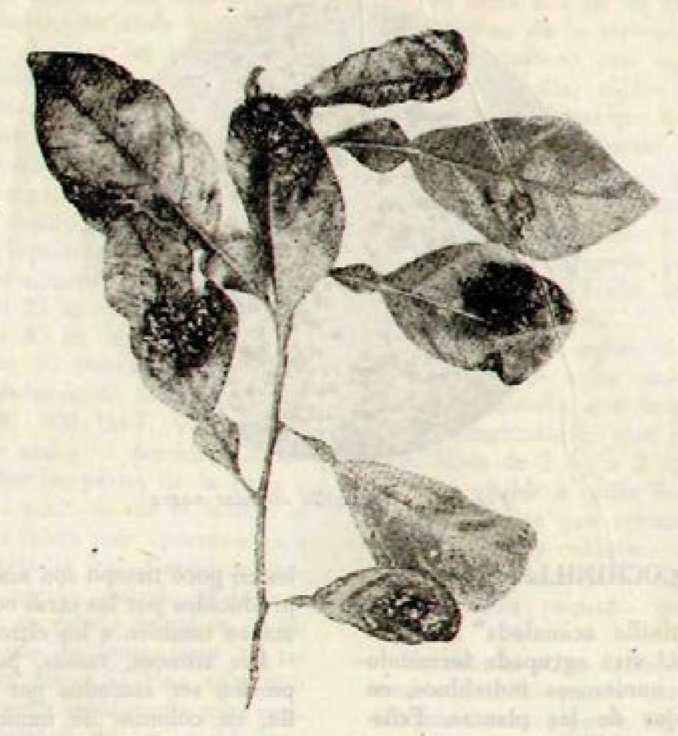


Fig. 2. — Mosca blanca de los citros

MOSCAS BLANCAS

La "Mosca blanca de los citros" *(Aleurothrixus floccosus)* es un insecto bastante común en nuestras plantas cítricas, especialmente en los lugares abrigados, siendo posible observar reunidos en colonias numerosas en el envés de las hojas. Se presentan en masas algodonosas blancas (negruzcas en las infestaciones más viejas), que son segregadas por las larvas, como protección. Las larvas segregan además, igual que algunas cochinillas, una sustancia líquida azucarada, que da lugar a la presencia de un hongo negro denominado "fumagina", que es posible observar cubriendo parte de las hojas atacadas por el insecto.

El adulto es muy semejante a una mosquita blanca, de ahí su denominación vulgar. Mide 1 ½ mm. aproximadamente de largo. Este insecto tiene aparato bucal del tipo chupador y produce deformación de las hojas. Se desarrolla en primavera y verano.

Para su control se recomienda pulverizaciones con aceite emulsionable al 2 - 2 ½ por ciento, proyectando el líquido de abajo hacia arriba. Deberá pulverizarse con máquina de alta presión (250 - 300 lbs.) a fin de que el líquido traspase la masa algodonosa que los cubre. El momento más oportuno para efectuar el tratamiento es en la época de larvación, que se reconoce cuando se empieza a formar la masa algodonosa en el envés de las hojas.

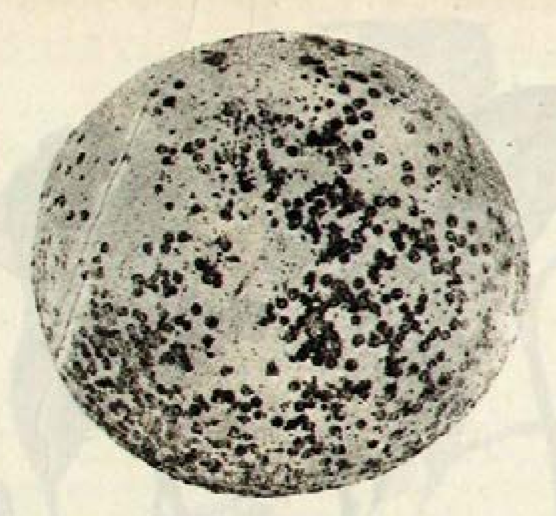


Fig. 3. — Cochinilla circular negra

COCHINILLAS

La "Cochinilla acanalada" *(Pericerya purchasi)* vive agrupada formando colonias de numerosos individuos, en tallos y hojas de las plantas. Felizmente esta cochinilla aparece rara vez atacando árboles cítricos, y cuando lo hace es rápidamente controlada por su enemigo natural, el *Rodolia cardinalis*, que es un pequeño cascarudito de color rojo oscuro, que devora huevos, larvas y adultos de la cochinilla.

La cochinilla adulta mide aproximadamente 1 cm. de largo comprendiendo su ovisaco. Dorsalmente su color es rojizo; su saco ovígero es de gran desarrollo, de color blanco, con acanaladuras longitudinales. Dentro de este saco se encuentran los huevos en número de hasta 800.

La "Cochinilla roja australiana" *(Aonidiella aurantii)* es la más importante de las que atacan a los frutales cítricos, no sólo por su resistencia a los insecticidas, y su rápida reproducción, sino también porque los daños que es capaz de ocasionar a los frutales en poco tiempo son mayores que los producidos por las otras cochinillas que atacan también a los citros.

Los troncos, ramas, hojas y frutas pueden ser atacados por esta cochinilla, en colonias de numerosos individuos, pequeños insectos cubiertos por escudos redondos, de color rojizo, de unos 2 mm. de diámetro. Las plantas atacadas se debilitan, las hojas amarillean, caen, y la planta puede llegar a secarse si no se realizan oportunamente los tratamientos.

Se puede diferenciar fácilmente de la "Cochinilla roja común" porque al levantarla con un alfiler todo el cuerpo se extrae adherido al escudo, mientras que el de la "roja común" el cuerpo se separa del escudo.

Puede ser combatida eficazmente con aceites emulsionables. Los aceites para citros y aceites de verano usados en la proporción del 2 ½ por ciento son eficaces. Deben tenerse presentes algunas indicaciones generales para alcanzar la mayor eficacia en los tratamientos: 1) pulverizar por dentro y por fuera la planta; para eso es necesario

meterse primeramente junto al tronco, debajo de la copa, y dar una primera vuelta alrededor, mojando bien el interior de la planta y las ramas en todas direcciones; después se moja el follaje desde el exterior. 2) Es indispensable gastar una gran cantidad de líquido "debiendo tomarse como regla general el empapar completamente los árboles por dentro y por fuera de manera que el líquido chorree". En árboles de tamaño medio se puede gastar alrededor de 20 lts., pudiendo llegar a un gasto de 40 lts. en árboles de tamaño grande. 3) Deben usarse máquinas pulverizadoras de motor, de alta presión (400 - 500 lbs.), ya que las máquinas de mano no permiten alcanzar bien todas las partes de la copa y penetrar el líquido donde el follaje es denso. 4) La época más oportuna para la pulverización es inmediatamente antes de la floración, cuando el insecto se encuentra en estado larval, o en su defecto, cuando la fruta tiene el tamaño de una nuez. 5) Una sola pulverización resulta insuficiente para controlar la totalidad de las cochinillas, debiéndose repetir el tratamiento a los 20 - 25 días después de la primera. A veces, cuando el ataque es muy intenso, se hace necesario realizar una tercera 20 - 30 días después de la segunda.

La "Cochinilla roja común" *(Chrysomphalus dictyospermi)* es bastante común, pero sus daños no son tan grandes como los ocasionados por la especie citada anteriormente.

Las hojas y frutas son atacadas por esta cochinilla, cuyo escudo mide 1 ½ a 2 mm. de diámetro, de color rojo ladrillo o habano claro, con una manchita amarillenta al centro. El cuerpo del insecto es de color amarillento.

Se combate con pulverizaciones de aceite emulsionable de verano, o para citros, al 2 - 2 ½ por ciento.

La "Cochinilla circular negra" (Figura 3) *(Chrysomphalus ficus)* ataca los frutos y hojas de las plantas cítricas. Cubre su cuerpo un escudo circular de unos 2 mm. de diámetro, diferenciándose de la especie anterior por su color violáceo casi negro, con una manchita circular rojiza en su centro.

Se combate igual que la especie mencionada precedentemente.

La "Cochinilla blanca de los citros" *(Unaspis citri)* es bastante común y se encuentra especialmente en los troncos y ramas gruesa, pero puede invadir además hojas y frutas cuando la infestación es intensa.

El escudo que cubre el cuerpo de la hembra es de color castaño y tiene forma de almeja, con una línea en relieve, longitudinal, que lo divide en dos. Mide de 1 ½ a 2 mm. de largo. Es bien visible a causa de la presencia de los machos que permanecen reunidos en grandes colonias, cuyos escudos son de color blanco. El escudo del macho es más pequeño que el de la hembra.

En cuanto a los daños que ocasiona esta cochinilla puede decirse que en ataques intensos puede ser causante de la muerte de la planta a menos que se le controle oportunamente.

Para el combate de esta cochinilla se utiliza el aceite emulsionable de verano, o para citros, en la proporción del 2 - 2 ½ por ciento. Los tratamientos pueden realizarse en seguida de la floración, o en el otoño.

También puede usarse con muy buenos resultados el polisulfuro de calcio 32 grados Bé. al 3 por ciento.

La "Cochinilla coma o serpeta de los citros" (Figura 4) "*Mytilococcus beckii)* es la más general en las plantas cítricas. Resulta bastante perjudicial cuando la infestación es intensa, provocando un debilitamiento general de la planta. Los frutos se deforman, y se altera su color.

Los escudos femeninos y masculinos que cubren el cuerpo de estas cochinillas son muy semejantes, siendo los masculinos algo más finos y cortos.

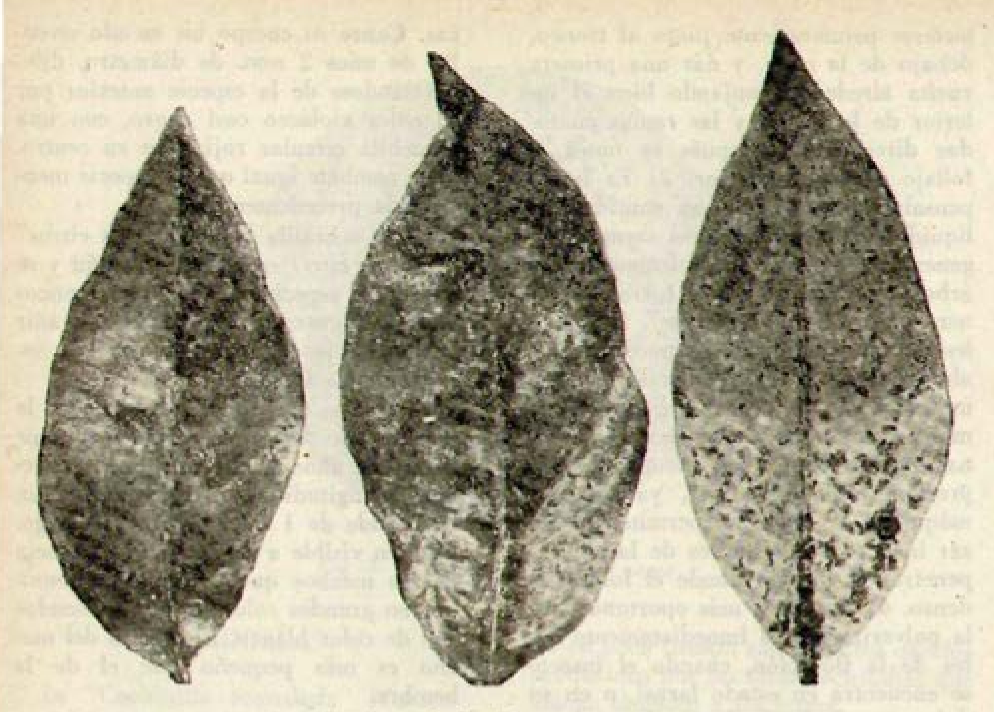


Fig. 4. — Cochinilla coma o serpeta

Tienen la forma de una coma; son de color castaño oscuro, y miden de 2 a 3 *mm. de largo.*

La larvación comienza en la primavera (octubre-noviembre), siendo éste el momento más propicio para su combate.

Se trata de una cochinilla difícil de combatir por la resistencia de su escudo. Los tratamientos con aceites emulsionables para citros, o de verano, al 2 - 2 ½ por ciento están indicados para controlar esta plaga. En ataques fuertes conviene repetir el tratamiento.

La "Cochinilla hache o pimienta" (Figura 5) *(Saissetia oleae)* es bastante común y se le encuentra atacando ramas jóvenes, en donde se forman colonias compactas que las llegan a cubrir. *Las hembras adultas miden de* 3 a 5 mm. de largo y son de forma ovalada, convexa, con tres crestas dispuestas en forma de H, dorsalmente. Su color es marrón oscuro casi negro. *La epidermis es más bien rugosa,* quitinizada. Se asemeja a un grano de pimienta.

Ocasiona perjuicios a los cítricos, porque además del debilitamiento general *que les produce por la extracción* de los jugos con que se alimenta, esta cochinilla segrega un líquido azucarado que moja las hojas y ramas de la planta y que sirve de alimento al hongo negro conocido como "fumagina", que forma una capa negra que obstruye los estomas impidiendo la transpiración del vegetal.

Control: igual que para la cochinilla precedente.

La "Cochinilla del Delta" *(Lecanium deltae)* se presenta en el envés de las hojas. *Estas cochinillas achatadas* miden de 5 a 7 mm. de diámetro; tienen forma circular o ligeramente alargada,

y color caoba. Producen debilitamiento general en las plantas. Se controla igual que la especie citada precedentemente.

Su control es difícil por encontrarse en el envés de las hojas y aparecer éstas arrolladas, por lo que la pulverización debe cuidarse de realizarla proyectando el líquido de abajo hacia arriba, con máquina de alta presión.

INDICACIONES GENERALES PARA LOS TRATAMIENTOS CON ACEITES EMULSIONABLES

Los tratamientos con aceites emulsionables pueden dañar a veces las plantas. Las recomendaciones que enumeramos ayudarán a evitar esos daños:

1) Las máquinas pulverizadoras deben ser limpiadas perfectamente, no dejando restos de remedios, especialmente polisulfuros alcalinos y otros productos con azufre.

2) No aplicar aceites emulsionables a plantas que hayan sido tratadas con polisulfuros o azufres hasta no haber transcurrido 20 - 30 días. Tampoco aplicar polisulfuros o azufres hasta 20 - 30 días después del tratamiento con aceite emulsionable.

3) No se debe pulverizar los árboles cuando están en flor, ni en tiempo muy caluroso (más de 32/35 grados C), especialmente en días húmedos y pesados. Tampoco se deben realizar tratamientos con tiempo frío con temperatura inferior a 5 grados C.

4) El remedio debe secar en los árboles antes de que llegue la noche, por lo que hay que dejar de pulverizar suficientemente temprano como para que el remedio seque antes de que oscurezca.

5) Las heladas hacen daño a los citros que han sido tratados con aceites emulsionables, por lo que se aconseja evitar los tratamientos si hay peligro de heladas.

6) Los aceites pueden manchar la fruta, sobre todo si ésta es grande y a los tratamientos siguen días de sol fuerte. Por eso conviene tratar los árboles cuando no tienen fruta o ésta es pequeña. Por éstas y otras razones se aconseja dar los tratamientos con aceite a principio de la primavera, inmediatamente antes de la floración, o si esto no fuera posible, cuando la fruta ha alcanzado el tamaño de una nuez por lo menos.



Fig. 5. — Cochinilla H o pimienta

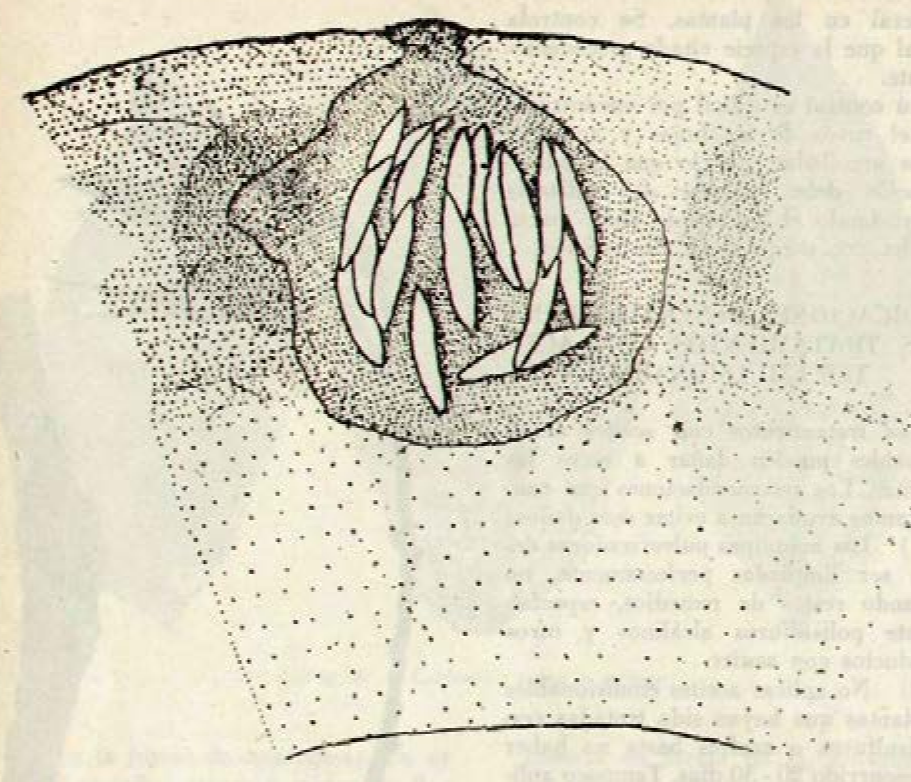


Fig. 6. — Cavidad de puesta y huevos de Ceratitis capitata

MOSCAS DE LAS FRUTAS

Las "Moscas de las frutas" *(Ceratitis capitata y Anastrepha fraterculus)* suelen atacar la fruta de los cítricos aproximadamente hacia los meses de abril y mayo.

El insecto pasa el invierno en estado *de pupa, emergiendo los adultos a mediados* de diciembre, depositando sus huevos bajo la piel de fruta de verano (durazneros, ciruelos, etc.) que se encuentran en maduración. De los huevos salen a los pocos días las pequeñas larvas que invaden los frutos provocando su caída y putrefacción. Se pro*ducen varias generaciones anuales* del insecto.

En general las moscas depositan sus *huevos en el fruto desde el momento* en que se inicia el cambio de color que indica el comienzo de la maduración. Se ha comprobado que las moscas de las frutas no se reproducen con temperaturas medias diarias inferiores a los 13 grados C.

Métodos de lucha: Todos los méto*dos que se señalan a continuación son* coadyuvantes. A) *Contra adultos.* Si se consigue destruir los adultos en el período de cinco o seis días que media entre su emergencia y la postura de los huevos, desaparecerá el peligro para la fruta. Las medidas tendientes a este fin son por lo tanto las más im*portantes. Para destruir los adultos en* este período, es necesario saber cuándo emergen. Para ello se utilizan los mos-

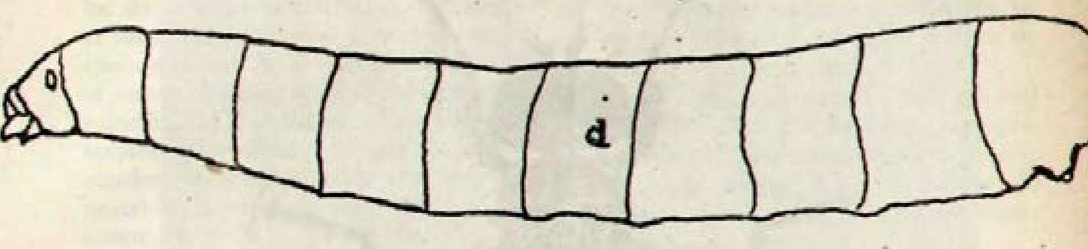


Fig. 7. — Larva de Ceratitis capitata

queros de vidrio incoloro tipo Portici, cargados con una sustancia atractiva. La utilización de estos mosqueros, que antes se consideraba como un medio de lucha por sí mismo, se considera ahora solamente como un indicador de la presencia de adultos en el monte.

Los mosqueros se deben colocar colgados en la copa de los árboles, cerca de la periferia, en la parte orientada al N. o al N. E. Es preferible no fiarse de las indicaciones de un solo mosquero sino utilizar varios, colocando uno por árbol. En un monte grande un grupo de 10 mosqueros nos dará indicaciones precisas. Los mosqueros deben llenarse con cualquiera de las siguientes soluciones, que damos en orden decreciente de preferencia: 1) fosfato de amonio al 4 - 5 %; 2) vinagre de vino al 25 %; 3) jugo de frutas fermentadas; 4) agua de maceración de afrecho (50 - 75 grs. de afrecho por litro de agua, macerar hasta fermentación, filtrar); 5) agua de maceración de harina de carne — o carne picada — (macerar hasta putrefacción 500 grs. de harina de carne en 8 litros de agua, filtrar).

Estas soluciones deben ser renovadas periódicamente. Es preferible la solución de fosfato de amonio porque atrae selectivamente a las moscas de las frutas. El agua de maceración de harina de carne es un buen atractivo pero cae tal diversidad de insectos que para un observador poco experimentado no es fácil distinguir entre ellas las especies que interesan.

Cuando los mosqueros capturan ejemplares de moscas de las frutas, esto deberá interpretarse como la señal de alarma para iniciar los tratamientos insecticidas. El número de moscas que caiga después de los tratamientos constituye también un índice de la eficacia de los mismos. Cuando este número aumenta, debe repetirse el tratamiento.

Los insecticidas que se recomiendan son: pulverizaciones con DDT (mojable 50 %) en suspensión en agua, a razón de 300 grs. por 100 lts. de agua. Puede también utilizarse el Lindano mojable (menor efecto residual que el DDT) según las indicaciones contenidas en la etiqueta del producto. Los preparados a base de hexacloruro de benceno comunican un sabor desagradable a los frutos de los árboles tratados.

Se inician las pulverizaciones de acuerdo a las indicaciones de los mosqueros, repitiéndolas cuando reaparecen en ellos nuevos adultos.

Las pulverizaciones de montes cítricos con DDT no se aconsejan cuando existen infestaciones de cochinillas, particularmente la cochinilla roja australiana, porque este insecticida destruye sus enemigos naturales, favoreciendo indirectamente a estas plagas.

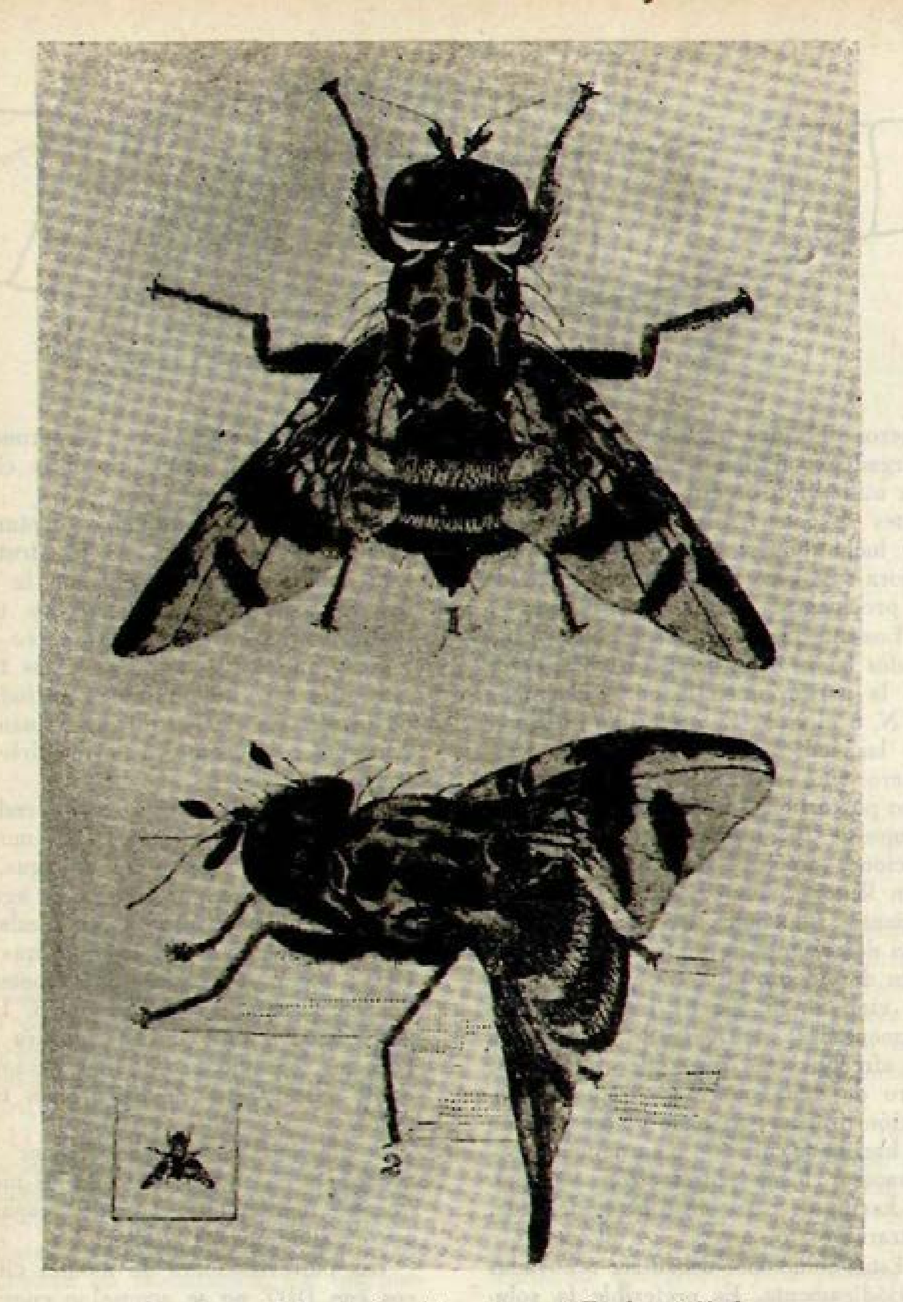


Fig. 8. — Adultos de Ceratitis capitata. 1 Hembra. 2 Macho.

En estos casos se aconseja el empleo de *cebos tóxicos*, según las siguientes fórmulas:

1) Cebo a base de fluosilicato de sodio: Fluosilicato de sodio 250 gramos; *azúcar (preferible morena)*, 5 a

10 kilos; agua, 100 litros. Para prepararlo se procede así: se calientan 25 lts. de agua hasta ebullición, se agrega el fluosilicato de sodio y se deja hervir cinco minutos. Se disuelve el azúcar en el resto del agua, agregándole luego la *solución de fluosilicato. Este cebo se* emplea aplicándolo mediante un pulverizador, debiéndose tratar una pequeña parte de la copa de cada árbol en su sector N. o N.E. preferiblemente. El tratamiento se repetirá cada semana, o antes si llueve.

2) Cebo a base de hexacloruro de benceno y harina de carne: (Fórmula Mesa Carrión). Este cebo es muy útil principalmente en predios pequeños. *Fórmula: agua de maceración* de harina de carne, 7 lts.; azúcar blanca o morena, 4 a 5 kilos; hexacloruro de benceno mojable 50 %, 100 grs. El agua de maceración de harina de carne se prepara como se indicó para los mosqueros. Después de filtrada se le agrega el azúcar y el hexacloruro de benceno, agitando hasta dilución del azúcar. Este cebo se aplica en cantidades mínimas sobre una rama de cada árbol, utilizando un pulverizador de uso doméstico, o un frasco de tapón agujereado con el cual se salpica el follaje.

3) Cebo a base de arsenito sódico: Arsenito de sodio, 1 kilo; melaza o azúcar, 4 a 5 kilos; agua, 100 lts. Este cebo es muy venenoso para el hombre y muy cáustico para la vegetación. No se debe aplicar sobre el follaje o ramas, sino que debe ser colocado en escobillas de ramas mojadas con el cebo, suspendidas del árbol. Renovarlas cada semana.

B) *Contra larvas.* La destrucción de las larvas para evitar que se transformen en adultos es una medida complementaria. Como las larvas viven en el interior de los frutos, la destrucción de ellas se realiza por la eliminación de los frutos picados que caen al suelo. Los frutos caídos se recogen diariamente y se arrojan en pozos preparados al efecto, que se tapan antes de los siete días, con una gruesa capa de tierra bien apisonada.

C) *Contra pupas.* El carpido del suelo bajo los árboles hasta una profundidad de 10 centímetros expone a las pupas enterradas a la voracidad de las aves y otros agentes destructivos.

ACAROS Y ARAÑAS DE LOS CITROS

El "Tostado" de los citros, o "Plateado" del limonero *(Phyllocoptruta oleivorus)*. Por acción de un pequeño ácaro, en los frutos de naranjo y pomelo, aparecen manchas ferruginosas, y en limoneros, plateadas. Este pequeño ácaro puede observarse fácilmente con una lupa. Tiene solamente dos pares de patas y dos apéndices en el último segmento del abdomen.

Para su control se indican dos pulverizaciones, una en setiembre-octubre y otra en febrero-marzo, con polisulfuro de calcio 28° Bé. al 5 %.

También se usa el azufre mojable al 0,5 - 0,6 %, a partir de octubre - noviembre, repitiendo dos o tres veces, con intervalos de 15 - 20 días.

El *aceite emulsionable da poco* resultado en el control de esta plaga.

La "Araña de los citros" *(Anelosimus studiosum)* se ha difundido bastante en las plantas cítricas, especialmente en los lugares abrigados. Construye nidos en las hojas, las que une por medio de hilos de seda. Las telarañas que confecciona le sirve para atrapar insectos que les sirven de alimento. Los daños que ocasiona se traducen en hojas muertas que quedan adheridas por medio de las telas.

Para su control se recomienda sean cortadas las partes atacadas con las telas, y quemadas de inmediato.

1. - ANTRACNOSIS

Enfermedad muy común en nuestros cultivos cítricos y se caracteriza por atacar plantas debilitadas, sea por otros parásitos o bien por malas condiciones de cultivo.

La encontramos sobre: *naranjos dulce y agrio, limoneros, mandarinos y kumquats.*

Es producida por el hongo llamado Colletotrichum gloeosporioides, que ataca las HOJAS, RAMITAS, jóvenes y FRUTOS, verdes y maduros, provocando manchas que terminan por cubrirse de brillantes puntitos negros que son los esporos, o sean las "semillitas" del parásito. Estos son difundidos por el viento y el agua.

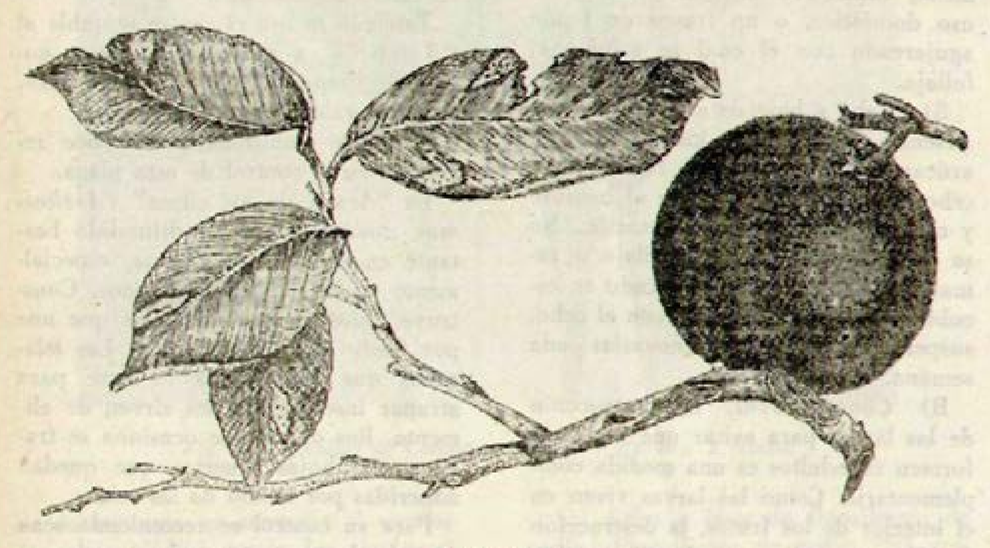
Los cambios bruscos de temperatura, la humedad, las heladas y el rocío, favorecen el desarrollo de la antracnosis, pudiendo así, llegar a ser dañosa, por la extensión que alcanza.

Las HOJAS atacadas presentan manchas de aspecto seco, de color grisáceo, de extensión variable, generalmente situadas en el borde de la lámina, bien limitadas por un "marco" de color marrón, que a veces llega a negro. Véase lámina 1.

Las RAMITAS parasitadas se desecan en las extremidades produciéndose a veces, lesiones semejantes a las de las hojas. Estas terminan bruscamente, quedando bien delimitadas sobre los tejidos verdes y sanos.

Los FRUTOS pueden ser atacados en diferentes estadios de su desarrollo. Cuando el ataque se hace en frutos jóvenes, verdes, la mancha es nítida, circular, de color pardo-oscuro, bastante similar a la de la lepra explosiva, pero es más clara. Cuando afecta a las frutas maduras, la antracnosis produce manchas de color marrón deprimidas, menos firme que el resto de la cáscara, que se vuelve más oscura y se ablanda a medida que se desarrolla. La putrefacción se inicia de adentro de la fruta hacia afuera, ennegreciendo los tejidos.

Para combatir esta enfermedad, son



LAMINA 1

Lesiones producidas en hojas, ramitas y fruto

indicados los tratamientos cúpricos tales como: el caldo bordelés al 1 % o bien los compuestos a base de Oxicloruro de cobre, calculándose la dosis, según la riqueza o porcentaje de cobre. (Véase capítulo IV).

2. - GOMOSIS

Debemos distinguir dos agentes que producen en los citros esta enfermedad, siendo sus efectos similares.

A) GOMOSIS DEL TRONCO

Agente causal: Phytophthora citrophthora

Ataca de preferencia la base del tronco de los limoneros (Citrus limón) y de otros citros.

Enfermedad difundida y grave. El agente vive en el suelo, preferentemente en aquellos arcillosos y húmedos, penetrando en la zona del cuello de la planta



LAMINA 2

Gomosis del tronco de los citros.



Fig. 1. — Primeras rajaduras verticales de la corteza. Síntoma inicial de la enfermedad.

Gomosis de los citros (Phytophthora parasitica)



Fig. 2. — Lesiones en el cuello

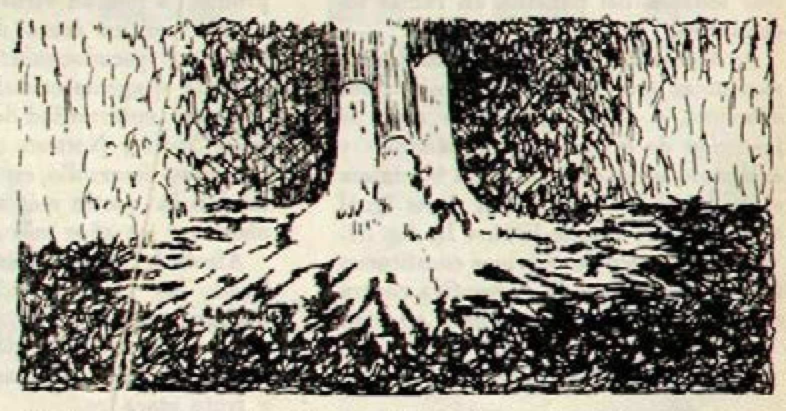


Fig. 3. — Escarificación y limpieza del cuello seguido de la aplicación de pasta bordelesa.

por heridas o traumas. Produce una lesión que emite una exudación húmeda, a veces gomosa y que se extiende lateralmente, llegando a circundar el tronco, matando la planta.

La terapéutica consiste en retirar la parte afectada, escarificando todo el tejido muerto, llegando a los tejidos vivos y sanos, verdes, que bordean la lesión, por medio de una navaja escarificadora. Se recoge el material extraído a fin de destruirlo por el fuego.

Sobre la zona limpiada se pinta con un fungicida cúprico concentrado, que puede ser la pasta bordalesa o un substituto, en igual porcentaje de cobre (Véase capítulo IV). Se deja secar y luego se protege la zona, pintándola con albayalde o bien con una solución de asfalto.

B) GOMOSIS DE LOS CITROS

Agente causal: Phytophthora parasítica

Ataca la zona del cuello del naranjo (Citrus sinensis) mandarino (Citrus reticulata), limonero y pomelo (Citrus paradisi), iniciándose con una exudación húmeda y luego gomosa, resquebrajándose la zona afectada y abriéndose la corteza seca. También se pueden encontrar lesiones del parásito en ramas secundarias.

Se aconsejan las mismas medidas terapéuticas que para la gomosis antes descripta, y el descalce de la zona de inserción de las raíces, limpiándolas y aplicando sobre ellas, la pasta bordalesa o un fungicida cúprico en dosis igual a la anterior. (Véase lámina II, fig. 3).

Los tratamientos cúpricos constituyen una excelente medida preventiva contra esta enfermedad en los montes cítricos.

3. - FUMAGINAS

Son varios hongos que viven no sólo sobre los citros sino además, sobre diversas plantas, llamados también, "hollin" y generalmente acompañan a las cochinillas y pulgones desarrollándose comúnmente sobre las substancias azucaradas que excretan esos insectos.

Encontramos fumaginas en hojas, ramitas y frutos y a veces es posible observarlas en las flores.

La fumagina es una masa de cuerpos de hongos o micelio y de esporos o "semillitas". No se trata de un parásito propiamente dicho, porque no vive a expensas del vegetal. En ataques fuertes su acción *perjudicial es mecánica*, por trastornar la función respiratoria estomática normal.

Lógicamente desvaloriza las frutas por el aspecto feo que toman cuando están sucias por la fumagina.

Se trata de un conjunto de hongos pertenecientes a géneros y especies muy difundidas entre las que se encuentra el género Capnodium.

El control de este hongo se hace mediante aplicaciones de Polisulfuro de cal, recomendándose la Mezcla sulfocálcica (de 30° Baumé) al 2 %. Cuando es consecuencia de la presencia de cochinillas, al combatirlas, desaparece.

4. - LEPRA EXPLOSIVA

Se supone que esta enfermedad es producida por un virus que sería trasmitido por un ácaro denominado Tenuipalpus pseudocuneatus o bien, que sea éste el agente causal.

Es una enfermedad de carácter grave en el Norte y Norteste del país, favoreciendo su desarrollo, en intensidad y extensión las partes más asoleadas de las plantas y los años más secos.

Afecta las brotaciones nuevas, desfoliando las copas atacadas y las frutas quedan manchadas, desarrollándose poco. En la lámina 3, podemos apreciar el aspecto que presentan ramitas, hoja y fruto atacados.

Son indicados los tratamientos con Mezcla sulfocálcica (30° Baumé) del 5

al 6 % en primavera y verano, o bien Sulfuro de cal en polvo del 1 ½ al 2 %.

5. - MELANOSIS

Es una enfermedad que ataca los órganos verdes de los citros, hojas, ramas y frutas, atacando además del naranjo, el limonero, mandarino y pomelo.

Es producida por un hongo llamado Diaporthe citri o Phomopsis citri.

En las HOJAS produce manchas muy chicas, salientes, de color castaño oscuro, que pueden tornarse negras y brillantes, particularmente visibles en la cara superior de la hoja.

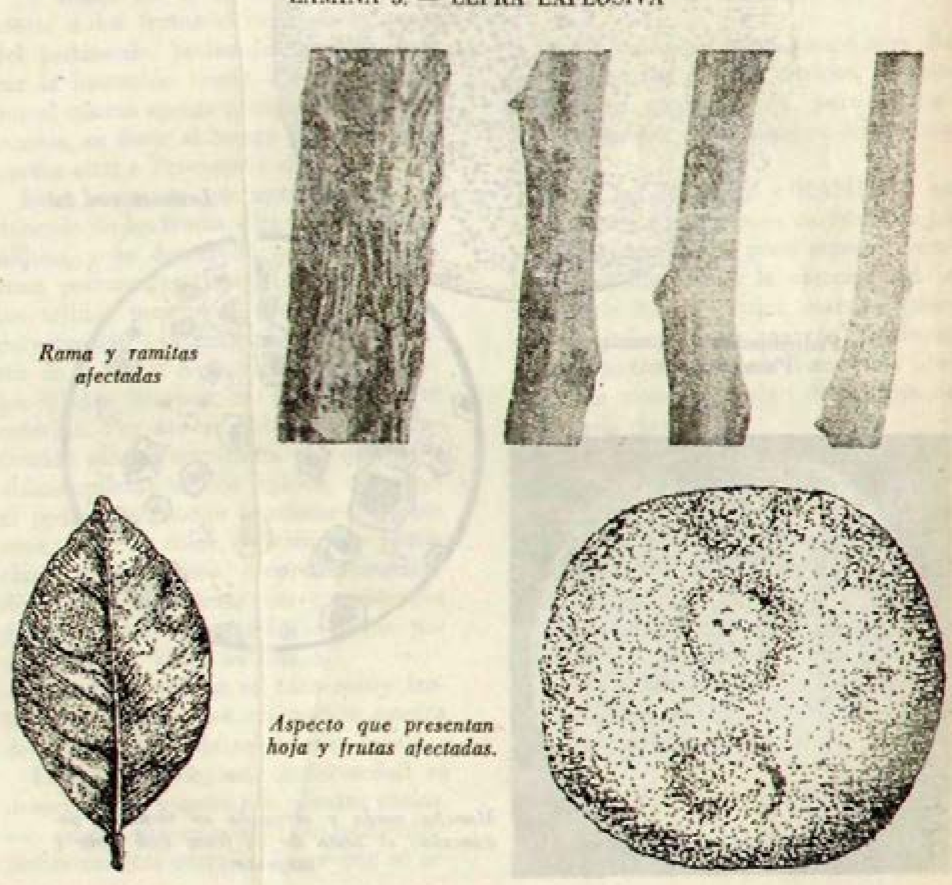
Las RAMITAS ofrecen el mismo tipo de manchas. En ataques serios las partes del vegetal parasitadas, ofrecen el aspecto de haber sido bañadas con azúcar quemado.

En cuanto al efecto sobre las FRUTAS, se traduce en tres tipos de manchas bien caracterizadas y toda una gama de aspectos intermedios entre ellas.

El más general es el que produce manchitas que se extienden en zonas más o menos extensas, perjudicando así el valor comercial de la fruta.

Cuando estas manchas por su número son confluyentes, pierden el contorno arredondado y quedan como limitadas por surcos, como si fuese una sola mancha, formado por un embaldosado más

LAMINA 3. — LEPRA EXPLOSIVA



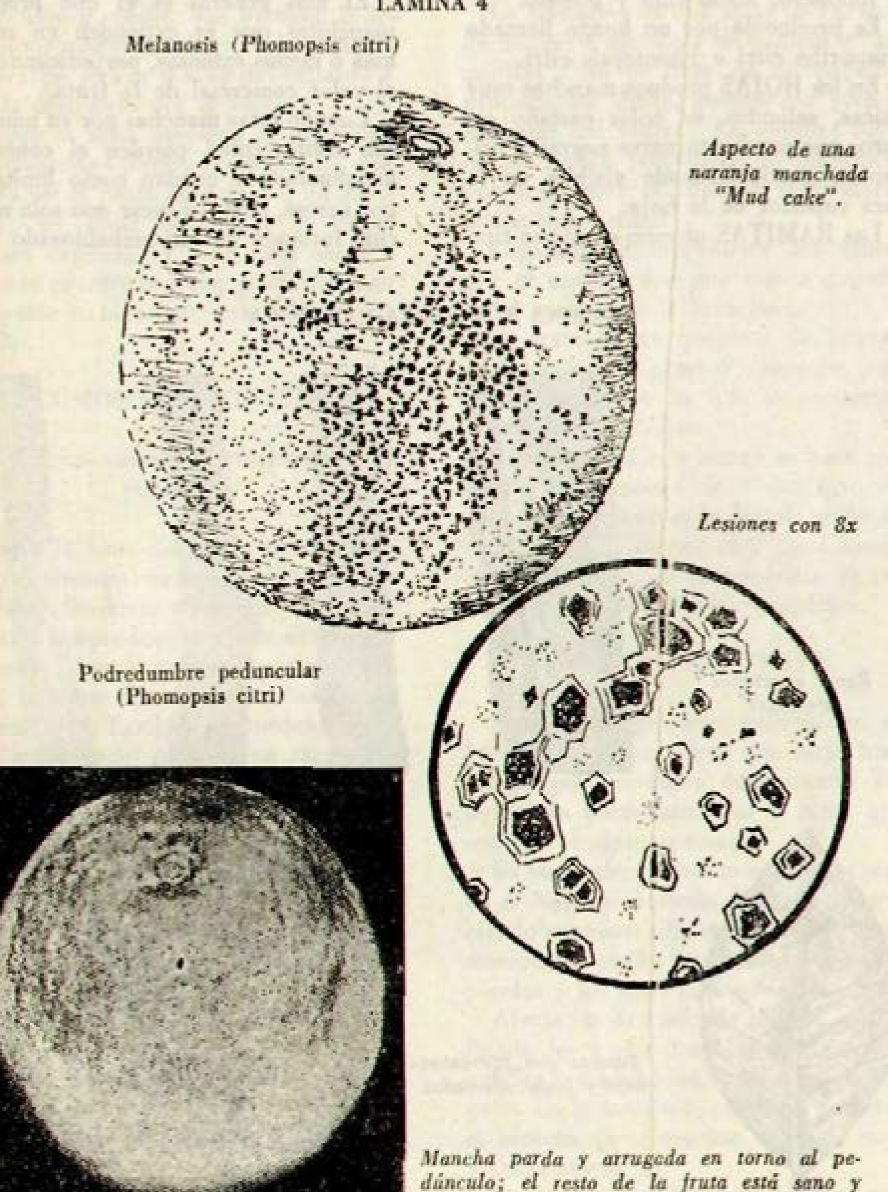
Rama y ramitas afectadas

Aspecto que presentan hoja y frutas afectadas.

menos pentagonal. De ahí que los mericanos la designen bajo el nombre e "mud cake", por la similitud que tieen con las hendiduras que se observan n el barro o arcilla desecado. Véase imina 4.

Por último, un tercer tipo de mancha o mejor dicho, de la forma como se agrupan esas manchas, es la que los americanos denominan "stear stain" o "mancha de lágrima". Se reúnen en sectores sobre la fruta, iniciándose en el pedúnculo y terminando en la otra extremidad.

LAMINA 4



Melanosis (*Phomopsis citri*)

Aspecto de una naranja manchada "Mud cake".

Lesiones con 8x

Podredumbre peduncular (Phomopsis citri)

Mancha parda y arrugada en torno al pedúnculo; el resto de la fruta está sano y turgente.

Los tejidos maduros en cambio, son *resistentes a la infección de este hongo.* Plantas muy pobladas de ramazón interior, que conservan un ambiente húmedo son más propicias a ser parasitadas.

El agua, particularmente el rocío, es el vehículo de diseminación de los esporos, *que invernan en las ramas secas,* oficiando éstas, en consecuencia como recipientes de la infección.

Para combatir este patógeno son indicados los tratamientos a base de cobre, constituyendo los polisulfuros excelentes preventivos. Véase el *capítulo III.*

6. - PODREDUMBRE PEDUNCULAR

Se llama así a la enfermedad que *afecta a los frutos cítricos en la zona* del pedúnculo, pudiendo también atacar la brotación tierna. Es ocasionada por el mismo agente patógeno de la melanosis, es decir el hongo llamado Diaporthe citri o Promopsis citri.

Este hongo se encuentra en el *pedúnculo de las frutas, alcanzándolas por* último, y se desarrolla a partir de la zona peduncular. Luego se insinúa en los tejidos interiores, provocando una putrefacción que progresa hacia el centro de la fruta. Avanza rápidamente en los tejidos internos, no así en la parte *exterior. Por eso al principio la putre*facción sólo se manifiesta por un ligero ablandamiento de los tejidos, en torno al pedúnculo. Luego la cáscara, en esa zona, vira de color, volviéndose pardo claro, y por último, oscuro, ablandándose, pero sin tomar esa consistencia *gelatinosa que caracteriza a otras* podredumbres. Véase lámina 4.

Cuando el ataque se hace sobre frutas no maduras, esa coloración oscura de la zona afectada se acentúa más.

Frecuentemente, esta enfermedad se desarrolla en montes con plantas sucias, *con mucha ramazón interior, particular*mente ramitas cortas y finas que se secan y que con la humedad interior de *la planta, constituyen los medios del* mantenimiento y difusión del parásito.

Las frutas ya cosechadas y almacenadas, pueden ser atacadas porque llevan en el pedúnculo y la zona que lo bordea el agente infeccioso.

Para combatir la podredumbre *peduncular se recomienda en primer tér*mino la limpieza de las plantas, proporcionándoles una buena aereación dentro de las copas y luego la aplicación de tratamientos cúpricos como el caldo bordelés al 1 %, o cualquier fungicida a base de Oxicloruro de cobre, con la *dosis referido a su riqueza en cobre.* Véase el capítulo IV.

7. - MOMPA O FIELTRO DE LOS CITROS

Se denomina así a un hongo muy difundido en los montes cítricos, el Septobasidium guaraniticum, pero le suelen acompañar otros hongos del mismo género.

Ataca las RAMAS y RAMITAS en extensiones más o menos variables como si fuesen parches de poco espesor, *fuertemente adheridos a la corteza,* con la superficie lisa, de color marrón grisáceo al principio, y marrón parduzco cuando son más viejas. Tienen los bordes bien marcados, algo dentríticos de color gris claro.

Generalmente este hongo aparece en *plantas parasitadas por cochinillas, par*ticularmente la "cochinilla blanca" (Unaspis citri). A veces, en ataques intensos, llega a rodear en forma anular a las ramas.

Para combatirlo se aconseja la limpieza de ramas atacadas, sea mediante *la poda o sea por medio de cepillos* y aplicaciones de Bolisulfuros de calcio. (Véase capítulo III).

8. - SARNA O VERRUGOSIS

Esta enfermedad se halla muy difun-

ida en nuestras plantaciones cítricas y ı carácter leve, deja de serlo, cuando | ataque se hace en frutos recién for- ıados, es decir, en seguida del cuajado ɔ las flores, cayendo en consecuencia ran cantidad de frutitas.

Es una de las más importantes cau- ıs de desvalorización comercial de las ıranjas, debido al aspecto "roñoso" ıe presentan las frutas parasitadas.

Según las especies que ataque den- o del género Citrus, debemos distin- ıir dos tipos de sarna.

): SARNA DEL NARANJO AGRIO O AMARGO

Agente causal: Elsinoe Fawcetti.

Ataca como su nombre lo dice, en primer término, al naranjo agrio (Citrus aurantium), también al limonero (Citrus limon) y pomelo (Citrus paradisi), perjudicando además de los FRUTOS, HOJAS y GAJOS, intensamente.

En las *hojas* y *gajos*, las pústulas producidas por el parásito, trastornan la vegetación normal de la planta, dejando las hojas arrugadas y cloróticas, presentando en ambas caras, verrugas corchosas (Véase lámina 5).

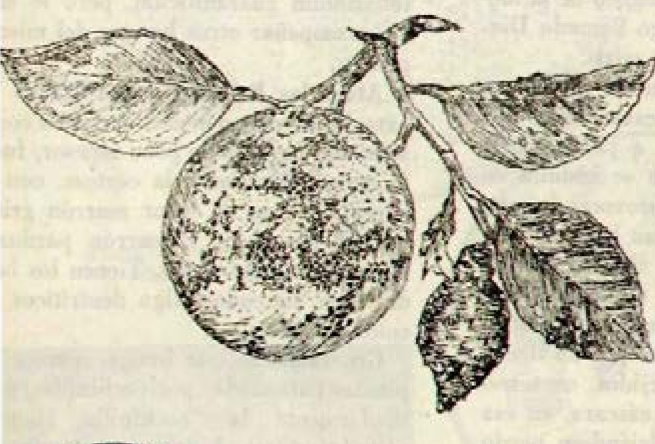
2): SARNA DEL NARANJO DULCE

Agente causal: Elsinoe australis

Ataca al naranjo dulce (Citrus sinensis), mandarino (Citrus reticulata) y a veces al limonero afectando sólo los FRUTOS. En éstos las lesiones produ-

LAMINA 5

SARNA O VERRUGOSIS

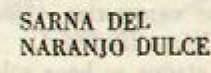


Del naranjo dulce (Elsinoe australis)

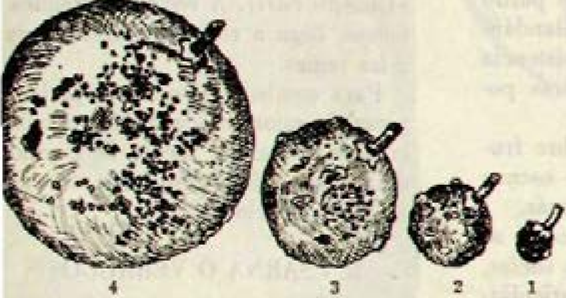
Lesiones sobre naranja dulce.

Del naranjo agrio o amargo. (Elsinoe Fawcetti)

Lesiones sobre hojas y fruto de limonero.



SARNA DEL NARANJO DULCE



4 3 2 1

Frutito con pústulas primarias, focos secundarios de infección. 2-3-4: Frutos más desarrollados con pústulas primarias y secundarias.

cidas por el parásito se presentan en forma variada, dependiendo del momento del ataque, dentro del período de crecimiento del fruto.

Cuando se hace sobre frutos recién cuajados, generalmente hay gran pérdida porque caen. Cuando ocurre sobre fruta más desarrollada se pueden observar esas pústulas más o menos voluminosas, en forma de excresencias corticosas irregulares o circulares, de color ocráceo, con el centro oscuro, a veces casi negro. Cuando esas verrugas son grandes pueden hundirse o rajarse, así como también, cuando son numerosas, pueden cubrir gran parte de la fruta. En la lámina 5 podemos apreciar el aspecto que ofrece, naranjas y limón con sarna.

El proceso de infección de la sarna es el siguiente: Los focos iniciales o primarios, están constituidos por las pústulas de sarna existentes sobre las hojas, en frutos cuajados fuera de estación (temporones), en frutos maduros y aún mismo en las frutas que queda de la cosecha anterior.

Al fructificar la planta, son infectadas las frutitas recién cuajadas, formándose las primeras lesiones, generalmente poco numerosas, pero grandes y salientes, llamándose focos secundarios de infección, cuyos gérmenes contaminarán a otras frutas, o a la propia, si no cae, formándose las lesiones secundarias, que son menos salientes, en torno a las primeras.

El factor más importante para el desarrollo de la enfermedad, es la humedad, particularmente las neblinas, rocíos y lluvias prolongadas. De modo que la limpieza de ramazón interior en la planta, así como el entresacado de gajos mal dirigidos, es la primer medida a considerar. Los tratamientos a base de fungicidas cúpricos son los indicados para combatir la sarna o verrugosis. Véase el capitulo III.

CAPITULO III. — Ordenación anual de tratamientos preventivos para control de enfermedades producidas por hongos

El control de cada una de las enfermedades que afectan a los citros, se ha descripto en el capítulo anterior, pero la terapéutica general preventiva, debe incidir, fundamentalmente, en dos períodos en el año, en los que la aplicación de específicos logra su mayor eficacia, porque las enfermedades ofrecen su mínima resistencia y el vegetal su mayor susceptibilidad a los parásitos.

1º) *Período primaveral-estival*, que se inicia en el momento de pre-floración o de pimpollo (lámina 6) que ocurre a principios de primavera y se extiende hasta el momento en que las frutas, desarrollándose, alcanzan el tamaño de una avellana o aceituna (lámina 7). Se respecta el momento de plena floración, dentro de este período, en que los citros no toleran ningún tratamiento

El momento ideal para aplicar los tratamientos preventivos, es el del primer estadio del desarrollo de los frutos, o sea cuando tienen el tamaño entre el de una arveja y el de un garbanzo. (Lámina 7 fig. 1).

Los tratamientos se inician con:

I. Pulverización con Polisulfuro de calcio que pueden darse con:

A) Mezcla sulfocálcica de 30°. Baumé del 5 al 6 por ciento. O bien,

B) Sulfuro de cal en polvo del 11/4 al 2 por ciento.

II. De los 3 a los 6 días de esta pulverización, se recomienda un tratamiento cúprico que puede darse con:

A) Caldo bordelés al 1 por ciento. O bien,

B) Cualquier fungicida a base de Oxicloruro de cobre, calculándose la dosis, según la riqueza o porcentaje de cobre. (Véase el capítulo IV).

2º) *Período otoñal*, que corresponde al momento en que los frutos ci-

ricos han alcanzado su desarrollo total, antes de la virazón del color, porque entrando en madurez, algunos específicos pueden comunicarle sabor a

LAMINA 6. — Tratamientos sanitarios
Período primaveral-estival



Pimpollo cerrado, momento en que deben iniciarse los tratamientos.



Plena floración. No se debe curar

los mismos, desmereciéndolos en consecuencia. Generalmente, este momento ocurre de mediados de marzo a fines de abril, y se recomienda un primer tratamiento con:

A) Caldo bordelés al 1 por ciento. O bien,

B) Cualquier fungicida cúprico, en la dosis que equivalga a la del caldo bordelés, da acuerdo a su porcentaje de cobre.

Luego de 8 a 10 días se recomienda un tratamiento con:

A) Mezcla sulfocálcica de 30°. Baumé al 5 por ciento. O bien,

B) Sulfuro de cal en polvo del 1 al 2 por ciento.

CAPITULO IV. — Fungicidas recomendados

Fungicidas cúpricos:

CALDO BORDELES AL 1 %

1 quilo de Sulfato de cobre.
1 quilo de cal en pasta.
100 litros de agua.

La cal empleada en la preparación del caldo bordelés debe ser de primera calidad o de blanqueo. Una vez apagada debe guardarse en un barril, cubriéndola con una capa de agua, que se repondrá a medida que se evapore, como impedir que la cal se carbonate, en contacto con el aire, perdiendo sus cualidades.

Para preparar el caldo bordelés se procederá a:

1º) Disolver el Sulfato de cobre. Para activar la solubilización, puede emplearse agua caliente o calentar directamente el Sulfato de cobre con agua. Es imprescindible en este caso, emplear un recipiente esmaltado, porque los de hierro, hojalata o zinc alteran esta sal. El Sulfato de cobre disuelto puede hervir sin que sufra su composición.

2º) Preparar la lechada de cal, di-

luyendo la pasta de cal, en la casi totalidad del agua.

3º) Verter la solución de Sulfato de cobre, una vez fría, despacio, sobre la lechada de cal, agitando continuamente.

Un caldo bordelés preparado en esta forma, tiene buena adherencia y su empleo debe hacerse entre las 12 y 14 horas que siguen a su preparación. Pasado este tiempo el específico pierde condiciones y no es recomendable, como fungicida.

OXICLORURO DE COBRE "QUIMUR"

Procedencia: Quimur S. A.
Principio activo: Oxicloruro de cobre.
Cobre metálico 52 %.
Aplicaciones: Las mismas que para el caldo bordelés.
Dosis: La mitad de la que correspondería para el caldo bordelés.

VIRICOBRE 50

Procedencia: Pur-Sang S. A.
Principio activo: Oxicloruro de cobre.
Cobre metálico 51,6 %.
Aplicaciones: Las mismas que para el caldo bordelés.
Dosis: La mitad de la que correspondería para el caldo bordelés.

VITIGRAN

Procedencia: Quimur S. A.
Principio activo: Oxicloruro de cobre.
Cobre metálico 45 %.
Aplicaciones: Las mismas que para el caldo bordelés.
Dosis: La mitad de la que correspondería para el caldo bordelés.

Fungicidas sulfurados:

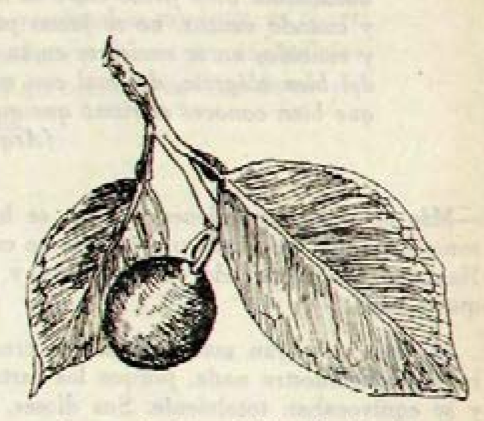
POLISULFURO DE CALCIO "ACME"

Procedencia: Emilio Martino S. A.

LAMINA 7. — Tratamientos sanitarios
Período primaveral-estival



Primer estadío del desarrollo de las frutitas. Momento ideal para los tratamientos preventivos.



Fruta más desarrollada. Finalización de tratamientos preventivos.

Principio activo: Polisulfuro en S, 27-28 %.

Aplicaciones: iguales que para la Mezcla sulfocálcica.

Dosis: Hasta el 2 por ciento.

MEZCLA SULFOCALCICA "QUIMUR"

Procedencia: Quimur S. A.

Principio activo: Polisulfuro en S, 32-33 %.

Aplicaciones: Fungicida acaricida e insecticida.

Dosis: Las indicadas en el capítulo III.

SULFURO DE CAL S. W. (en polvo)

Procedencia: Domingo Basso S. A.

Principio activo: Azufre total 62,6 %.

Aplicaciones y dosis: Las indicadas en el capítulo III.

SULFURO DE CAL EN POLVO

Procedencia: Emilio Benzo S. A.

Principio activo: Polisulfuro de calcio 65 %.

Aplicaciones y dosis: Las recomendadas en el capítulo III.

CELEBRE IMPRESOR en los orígenes de la imprenta fué el italiano Aldo Manucio. Nació en Venecia en 1450; fué preceptor de uno de los hijos del príncipe Alberto Pio de Carpi y estableció su imprenta en 1490 con el propósito de imprimir libros griegos y latinos. En 1495 apareció el primer tomo de las obras de Aristóteles. Inventó y fundió el tipo de letra llamado cursivo o itálico. Las primeras obras que se imprimieron en este tipo fueron las de Horacio y Virgilio, en 1501. El mismo año apareció el Canzoniere de Petrarca y en 1502 La Divina Comedia de Dante. Su casa fué centro de reunión de intelectuales y de sabios griegos emigrados de Constantinopla. En 1500 fundó la Academia Aldina, encargada de seleccionar las obras para publicar. Escribió un tratado sobre metros horacianos, y un poema, "Musarum Panegyris", con lo cual nos dió suficientes muestras de su erudición y sus condiciones artísticas.

—Corazón de tantos males afligido que no hallas consuelo,
¡ánimo!; a los enemigos opón el pecho; levántate a reprimirlos
ubicándote bien firme entre la hostil insidia;
y cuando venzas, no te jactes públicamente,
y vencido, no te encierres en tu casa a llorar;
del bien alégrate, del mal con medida duélete,
que bien conoces el ritmo que mantiene a los hombres.

(Arquíloco de Paros, 680 antes de Cristo)

—Más de mil inscripciones púnicas se han descubierto recientemente. Casi todas son semejantes y en cada una un devoto cartaginés nos atestigua que Tanith y Baal-Hammon han escuchado sus plegarias, y en virtud de ello les han ofrecido el pequeño cipo.

...El que una gran masa del pueblo crea haber experimentado la eficacia de los rezos no demuestra nada, porque los cartagineses pretendían la misma experiencia y se equivocaban totalmente. Sus dioses, todo el mundo lo comprende hoy, eran impotentes.

(Renán — Diálogos filosóficos)

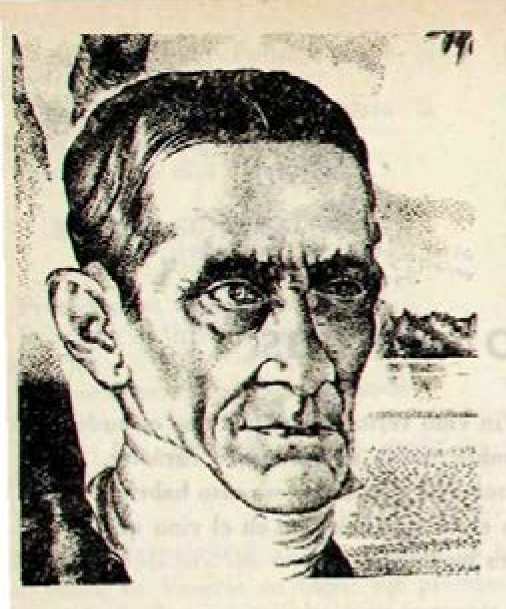
In vino veritas

El viejo proverbio latín: "in vino veritas" significa que es en estado de ebriedad que el hombre revela su verdadero carácter. Los romanos no conocían el automóvil, porque en ese caso habrían modificado el proverbio: es en el volante más que en el vino que el hombre muestra su verdadera mentalidad.

Muchos automovilistas creen que la longitud y la marca de un automóvil califica la caballerosidad de su dueño o que la potencia del motor juzga el carácter del conductor.

Para *el egoista*, la potencia de su vehículo lo autoriza a menospreciar el derecho de los demás; *el tímido* se aventura intrépidamente en los pasajes más difíciles. El que en la vida diaria tiene un complejo de inferioridad se transforma en el volante en un sujeto peligroso; el *incapaz* quiere hacerse el virtuoso; y el *inútil* siente necesidad de asombrar y maravillar a los demás.

La forma de conducir revela, sin duda alguna, qué clase de persona es Ud. El hombre equilibrado y normal es prudente, es el verdadero "amo" del vehículo que conduce y de sus propios reflejos, y tiene en todas las circunstancias un correcto sentido de su responsabilidad. Sea Ud. uno de éstos.



PARQUE FORESTAL JOAQUIN SUAREZ

por Juan Antonio Rodríguez

SI el excelso espíritu de don Joaquín Suárez, con la elevación exegética propia de los grandes hombres, no pudiera percibir el permanente latir de los corazones con que sus conciudadanos reverencian su augusto nombre, tenemos ahora el monumento vivo de la gratitud plasmado en floresta rumorosa en las tierras de su heredad, donde aquel patricio ejemplar formó su hogar.

"Los Cerrillos", la estancia solariega "de mi deleite", según el decir del héroe epónimo, es un trozo de tierra oriental que se asoma en la confluencia del majestuoso Río Santa Lucía con el no menos pintoresco Arroyo La Lista.

Allí, el Banco de Seguros hace once años inició una intensa y singular obra de forestación, con características propias, no comunes en nuestro ambiente y hoy la Institución ofrece a la República una magnífica realización que supera el millón de árboles en pleno desarrollo.

El Parque Forestal "Joaquín Suárez" cumple ya con una doble finalidad: económica y de esparcimiento.

Los elementos primarios constitutivos del Parque, tenidos en cuenta, fueron el relieve natural del suelo que favoreció la combinación de escenas; los cursos fluviales y lagunas interiores y los árboles nativos que marginan el telón de fondo del paisaje. Es por ello que el Parque trasunta la expresión y el sentimiento autóctono del paisaje criollo oriental, con sus serranías y sus valles, con sus tajamares y vertientes, con sus sauces llorones somnolientos que acarician sus aguas quietas, con sus aromos y arrayanes que perfuman los diáfanos días primaverales.

La acción del hombre se ha traducido en rodales formados por robles, encinas, enebros; en pinares constituídos por ejemplares de Halepensis, Insignis, Marítimos; por bosques integrados por cipreses calvo, olmos, cedros, abetos, thouyas, acacias, fresnos y en plantaciones de rápido aprovechamiento industrial, como sauces, álamos y eucaliptus, en sus múltiples variedades.

Con raro acierto, los montes artificiales encuadran los árboles nativos,

ibirapitáes, coronillas, ceibos, sombras de toro, ñandubay, palmeras y cactáceas, *todo lo cual ha plasmado en una* inmensa masa forestal armoniosa y plena de sugestiones cromáticas.

Esos *grandes grupos* de árboles se reunieron según la adaptabilidad de las especies, a los diversos terrenos, pero se tuvieron en cuenta los respectivos portes y tonalidades en la búsqueda del contraste con los amplios espacios tapizados de césped.

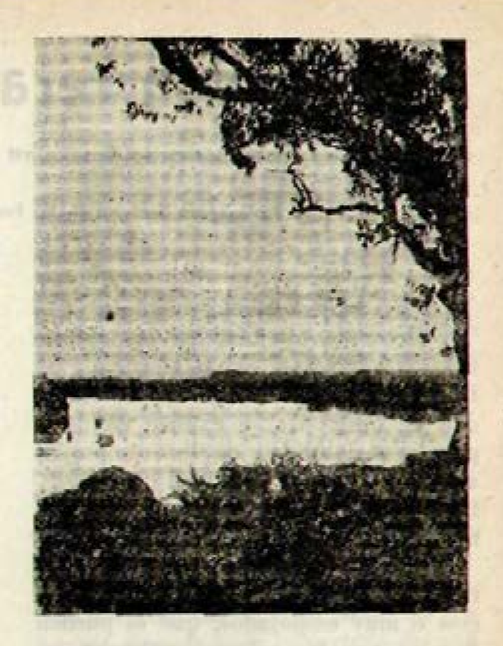
Los árboles exóticos y plantas aisladas, se ubicaron expresamente en lugares adecuados o en la intersección de líneas de mira donde podrán destacar sus formas naturales.

Los caminos se orientaron acertadamente y se limitaron a los indispensables, tanto para facilitar la cómoda circulación, como para brindar un ameno paseo y a los fines de responder a medidas de seguridad contra el fuego. Y hasta las curvas de las avenidas, de amplio trazado, producen efecto de grandiosidad, tal como corresponde a la magnitud de esta obra.

Algunas elevaciones del terreno, *los* cerrillos, que dieran nombre al lugar, dominan en gran extensión el panorama, abarcándose, desde estos altozanos, el Arroyo La Lista, la Isla del Francés, ambas márgenes del Río Santa *Lucía, Campo Militar* Nº 1.

Por otra parte, una pista para aviones de turismo y el mejor apostadero *para yatchs en el Río Santa Lucía*, complementan eficazmente el Parque Forestal en su aspecto deportivo.

El Banco de Seguros, como organismo de previsión que lo es, pudo captar en su verdadera proyección el



Perspectiva del Río Santa Lucía y confluencia del arroyo "La Lista".

problema de la forestación nacional, y comprendiendo que los bosques, al igual que los dones de la naturaleza, pertenecen a la colectividad, ha dado buen término, a través de su cuerpo técnico, a una obra que al par de honrar a la Institución que la prohijó, rinde digno tributo de admiración y reconocimiento *a aquel venerable Patricio, figura se*ñera, en cuyo nombre, las generaciones venideras, encontrarán inspiración de *virtudes ciudadanas.*

Y a igual de Horacio, al dar término a sus Odas, decimos: *"Exegi monumentum aere perennius"*... "He acabado un monumento más duradero que el bronce"...

JUAN RUIZ, ARCIPRESTE DE HITA, de quien tenemos muy pocas noticias, escribió por el año 1350 los poemas de su famoso "Libro de Buen Amor", obra que Menéndez y Pelayo calificó de "comedia humana española de la edad media". Mucho de lo que se sabe de la vida y las costumbres de aquellos tiempos es debido a la obra del Arcipreste, en la cual, junto a los mejores fragmentos líricos del medievo, aparecen — *sobre todo en algunas Cánticas de Serranas* — *verdaderos cua*dros de la vida cotidiana.

¿Se pueden recargar los campos?

por Bernardo Rosengurtt

Profesor de Botánica en las Facultades de Agronomía y de Humanidades y Ciencias

ES frecuente oír esta pregunta, y es frecuente oír también las opiniones más diversas. En este artículo se intenta aclarar la cuestión. La diversidad de opiniones se explica en parte por la variabilidad de los campos, y en parte por la complejidad de su constitución. Así que, se tratarán separadamente los casos.

En primer lugar están los casos extremos, que son los campos muy sucios o muy empajados, que se pueden limpiar con los mismos animales recargando en forma extremada. Se usan como "limpiadores", preferentemente los equinos, y los vacunos cuando no bastan aquéllos, debiéndose vigilar el estado de los animales para no cuerearlos antes de lo conveniente. Se reducen en esta forma los espartillares de flechilla cuando se recargan en invierno, y se reducen con recargos de verano (fines de primavera a principios de otoño), las pajas mansas, estrelladoras, coloradas, canutillo. La chirca debe recargarse en primavera, verano y principios de otoño. Cuando la maleza o la paja seca es muy densa, conviene quemarlas previamente a las estaciones indicadas. Cuando la paja o el espartillo están ralos y abundan otros pastos mejores entre las maciegas, conviene cortar en lugar de quemar. Si la chirca no arde, se puede cortar con cortadoras de maleza, o a veces con guadañadoras de tractor reforzadas. El pastoreo recargado de los brotes nuevos desprotegidos de las hojas viejas o de las ramas gruesas, es el factor más eficaz de la limpieza, empezándose a cargar cuando aparecen los renuevos. El cardo de Castilla recargado en invierno después de un corte, de manera que los brotes tiernos no estén abrigados por las espinas de las hojas grandes, reduce considerablemente al cardal. Estos casos de recargo en períodos de algunos meses, son muy útiles.

Otro factor que obliga a un pastoreo intenso es la fertilidad de algunos suelos, que producen una vegetación muy vigorosa. En estas condiciones, las hojas viejas y secas ocupan lugar e impiden el crecimiento de renuevos. Es necesario entonces una poda muy repetida que no deje amarillar las hojas, fuera de las épocas climatéricas para las plantas (reposo, sequía, heladas, etc.). En tales condiciones de fertilidad, y de eliminación de las hojas maduras transformadas por los animales en deyecciones fertilizantes, aumenta la apetecibilidad de los pastos, observándose la desaparición de maciegas y "endurecimientos", observándose a veces que la aplicación de abonos adecuados contribuye a la limpieza de los campos.

En los regímenes de manejo intensivo, se considera necesario extremar la carga hasta donde lo tolere el nivel óptimo de crecimiento, con el fin ya mencionado de que las hojas viejas se transforman en deyecciones de animales que regeneran o aumentan la fertilidad del suelo, y estimulan la nueva brotación. Esto requiere potreros pequeños que se pacen homogéneamente, y donde pueden alternarse recargos y alivios con precisión. En otras palabras, el "capital de fertilidad" se gira más rápidamente con el pastoreo in-

tenso, en vez de tenerlo estático en forma de pastos maduros. En nuestras condiciones climáticas, en que alternan períodos favorables y desfavorables, las praderas fértiles, vigorosas y de pastos apetecidos deben ser intensamente pastoreadas durante los períodos favorables, henando o ensilando los excedentes que no se pudiesen pacer, y deben aliviarse en los períodos que preceden a las épocas desfavorables para que se formen reservas vegetativas adecuadas para sobrevivir durante *la mala estación; estas reservas* se acumulan después que la hoja ha crecido. La dificultad que existe en nuestro país es que no tenemos fecha *fija para las sequías*, y las *sorpresas* climáticas frecuentemente ponen al ganadero *en el dilema de elegir entre* el sacrificio de la pradera o el sacrificio del *ganado. La pradera necesita otro* período de alivio durante la brotación *que sigue al reposo, a un pastoreo intenso*, o a una sequía, para que las *reservas consumidas en* esa brotación se regeneren; el pastoreo prematuro de esta *brotación* es *muy* dañino para la pradera, y cuando toda la explotación está en esta condición se eligen para pacer las praderas que próximamente serán aradas, las temporarias.

Se observa que "recargar" puede significar muchas cosas, es poner un número grande de animales en un potrero pero dentro de lo conveniente, o poner un número mayor que lo conveniente aunque sea un número chico.

Veamos ahora algunos indicios que dan las praderas que han tenido un número excesivo de animales. En primer lugar, si se trata de potrero grande, deben reconocerse diversas partes del mismo pues los animales pacen recargando unas zonas y aliviando en otras. Los indicios de recargo se obtienen de la observación de la debilidad o pequeñez de las buenas especies en relación a la fertilidad del suelo indicada por el vigor de las malezas y pastos ordinarios o duros. Si el recargo es momentáneo, las macollas de las buenas especies se ven gruesa y podadas en forma "arrasada". Si el recargo ha sido prolongado, las macollas de las buenas especies se ven delgadas y escasas. Si el campo se está recuperando de un recargo, se ven las hojas externas de las macollas podadas, y las hojas internas alargadas. Evidentemente, quien maneja praderas debe conocer los "grados de vigor" a ojo, en cada una de las especies importantes que las pueblan, para lograr el mayor provecho de ellas.

En los campos limpios de pajas, espartillos y malezas altas, existen pastos *de diversa calidad y malezas* pequeñas que requieren pastoreo aliviado o recargado *según su apetecibilidad*. Las especies comidas por los animales con *interés durante todo el período de actividad* vegetativa se llaman pastos tier*nos o finos según su calidad nutritiva.* La mayoría de ellos son más producti*vos con un pastoreo aliviado o intermitente* que evite el corte muy repetido de la hoja, de *manera que se mantenga* el ritmo de crecimiento rápido, que puede aumentarse con abonos adecuados. En este caso están la babosita, los tréboles, la pata de gallina, o pasto miel, la cola de lagarto, el raigrás, algunas especies de flechilla, algunas gramillas y otros pastos sin nombre vulgar. Se exceptúan algunos pastos tiernos y de porte bajo, particularmente la gramilla de horqueta que abunda en el norte del país, que producen muy bien bajo pastoreo intenso y permanente.

Otras especies tienen hojas apetecidas durante un primer período, y pierden posteriormente su apetecibilidad, aun cuando se mantengan verdes y lozanas. Presentan este comportamiento la paja voladora y el pasto ilusión, conocidos ambos por sus panojas que en la madurez son arrastradas por el viento acumulándose a lo largo de los alambrados, la pata de perdiz o pasto

bermuda, varias especies de flechilla, y numerosos pastos que no tienen nombre vulgar. Estos pastos, llamados ordinarios, exigen un pastoreo recargado en forma continua, con el fin de evitar que las hojas maduren y dejen de ser apetecidas.

El efecto del recargo en cada especie varía a lo largo del año. En general, el recargo castiga a los pastos durante su actividad vegetativa, y los beneficia cuando están en reposo. Así tenemos por ejemplo, que el raigrás y los tréboles que maduran la semilla en primavera, son favorecidos por el recargo que se realice en la pradera durante el verano; recuérdense los trebales extraordinarios que hubo en 1943 después de una sequía total de verano, la que ocasionó indirectamente un recargo extremo de los campos. Por el contrario, los campos vigorosos donde la falta de aguadas en verano no permite pastorearlos en esa estación, muestran gran vigor en las gramillas y pajas estivales y dan muy pobre pastoreo en invierno. En invierno, por lo general los campos sufren un recargo por el frío que padecen los animales, lo que contribuye a mantener el predominio de estivales en el país. Se exceptúan los pedregales que se resecan en verano, donde el factor climático es más intenso que la carga de animales, resultando favorecidas en esos lugares las pasturas de actividad invernal.

Las especies de gramíneas y tréboles tienen un período de reposo en el que disminuye o cesa el ritmo de crecimiento, manteniéndose las yemas semienterradas y con vida latente. Durante este período las plantas toleran el recargo, como ya se indicó. En los veranos muy llovedores, los pastos invernales perennes o "de raíz" reducen el reposo, o no reposan en condiciones muy favorables, pero en invierno las heladas son infaltables y durante los fríos cesa completamente el crecimiento de los estivales. Las plantas anuales o "de semilla" tienen un reposo más definido; así por ejemplo, las praderas de raigrás muy raramente verdean hasta enero, y más raramente aún se verá en ese mes una planta verde de trébol de carretilla, aunque el tiempo venga llovedor. Los pastos "de semilla" exigen recargo máximo antes de germinar, luego un alivio en la germinación y primer crecimiento, y otro alivio en la floración para poder semillar y reproducirse. Este último alivio aparentemente no se necesita en los pastos "de raíz". Resulta así muy simple el manejo de las praderas constituídas por anuales, con las variantes de cada especie. El raigrás, que es apetecido hasta que empieza a secarse, se alivia por un mes, desde que crecen las espigas. El trébol de carretilla por lo general no necesita alivio en la floración, por su porte rastrero en los campos. El pasto blanco de los rastrojos germina desde noviembre en adelante y es muy apetecido y engordador cuando las hojas son jóvenes, debiéndose empezar a pacer pocas semanas después de germinar, y si se mantiene recargado las hojas no llegan a envejecer formándose siempre hojas nuevas y apetecidas, pero si en verano se alivia 3 ó 4 semanas con tiempo favorable, forma un colchón de hojas, tallos y panojas que los animales no comen y pisotean aunque se recargue posteriormente, llamándose entonces pasto milán o pasto colchón. Después que desgranan, las plantas anuales son inmunes a cualquier recargo.

Los campos generales de nuestro país, fuera de las zonas muy trabajadas por la agricultura, muestran una mezcla de especies de todas las categorías. En un gran número de análisis se ha encontrado un promedio de 25 especies en cuadrados de 0.50 mts. de lado, y en cuadrados de 144 mts.^{2} el promedio llega a 100 especies. A veces se encuentra el predominio de una especie o de un grupo de especies de compor-

tamiento semejante, pero lo general es que la mezcla sea muy abigarrada, y en estos casos es imposible deducir una norma de pastoreo racional, y los ganaderos hacen diversas deducciones que tampoco pueden criticarse racionalmente. Por lo general se usa el pastoreo continuo, aumentando o disminuyendo la dotación según las circunstancias ganaderas o económicas. En las praderas vírgenes o regeneradas naturalmente en forma semejante a las primitivas del lugar, presentan fluctuaciones en la cantidad y calidad del forraje comible, pero las mejoras y desmejoras que se observan son generalmente momentáneas o de poca duración, pues no se cambia la constitución de la pradera. Las praderas vírgenes sometidas a un pastoreo continuo relativamente uniforme, tienen una estabilidad mayor de la que se cree. Fluctúan a lo largo de las estaciones y de los años, no sólo la condición del forraje útil sino también, y que llama más la atención, la floración de las numerosas especies regulada por la oportunidad en que caen nuestras lluvias caprichosas. En una primavera florecen más las margaritas, y en otra los macachines, pero las mismas plantas ocupan generalmente los mismos lugares. En algunos años las flechillas florecen menos, o más, o caen más temprano, o las matas parecen más chicas o más grandes, pero las plantas están siempre. No obstante, contemplando el ciclo anual de reposo y actividad de las especies que se quieren estimular o *frenar, se logran algunas mejoras.*

El exceso de pastoreo de los campos compuestos por la mezcla abigarrada de especies, prolongado durante muchos años, está indicado por la abundancia de plantas enanas: margaritas, macachines, oreja de ratón, pelusa de ratón, pastitos de invierno, bibí, llantén, etc., y por la escasez de las pasturas tiernas y finas. Cuando se llega a estos extremos, la mejora se hace sembrando especies útiles que sustituyan a las inútiles, pero este asunto de sembrar es otro tema.

CURSI. — Sbarbi, en su Refranero Español, afirma que a la gaditana plaza de San Antonio, asistían todas las noches las hijas de cierto médico, que se vestían ridículamente, con presunción de elegancia; que faltaron algunos días al acostumbrado paseo, y que al ser interrogadas por las causas de la ausencia, dijeron que habían estado de "cursos". Según Sbarbi, bastó esta respuesta para que la gente de buen humor llamara a las señoritas de los "cursos", las señoritas "cursis" en un caprichoso juego de letras. Luego la denominación se fué extendiendo a todas las que tenían alguna semejanza con aquellas jóvenes, en la manera de vestir o en sus procederes.

LA ARAÑA DEL LINO

ARAÑAS VENENOSAS

por el Ing. Agr. AQUILES SILVEIRA GUIDO
Profesor de Entomología de la Facultad de Agronomía

GENERALIDADES

EN el Uruguay, cuando se trata el tema de animales venenosos, no se piensa en otra cosa que en víboras, cuando en realidad estamos más expuestos a ser envenenados por octópodos de apariencia inocente y que los tenemos en nuestra biblioteca, en nuestro ropero, debajo de piedras, en nuestro jardín o chacra, etc.; nos referimos a las arañas.

Tenemos en el Uruguay, entre las más comunes, especies venenosas como la araña del lino *(Latrodectus mactans* Fabricius), las licosas *(Lycosa* spp.), la araña de la banana *(Ctenus* sp.) que viene en los cachos de banana procedentes del Brasil y la araña homicida *(Loxosceles laeta)*.

Estos artrópodos han sido bien estudiados por investigadores rioplatenses como J. E. Mackinnon, A. Ibarra Grasso, J. Witkind, L. Arroyo, etc.

Las molestias al hombre y pérdidas de vida originadas por aracnidismo, son mucho mayores de lo que el común de las gentes conoce. Esta es la razón que nos decide escribir sobre "bichos" tan indeseables.

Hoy escribiremos sobre la tan mentada araña del lino de los países rioplatenses, conocida también como *black widow* por los norteamericanos, *viuda negra* por los centroamericanos y *mico mico* o la *taranta* por los argentinos.

DESCRIPCION

El adulto hembra es brillante, color negro a sepia, es de abdomen muy globoso, tiene 4 pares de patas. Su cuerpo mide alrededor de 12-15 milímetros de largo. Tiene una mancha debajo del abdomen en forma de copa o algo similar (ver lámina) de color blanquecino o gris. En la parte de arriba del abdomen tiene una mancha roja o anaranjada. El macho es bastante más chico que la hembra, teniendo pedipalpos hinchados.

CICLO BIOLOGICO Y COSTUMBRES

Esta araña generalmente pasa el invierno en forma de huevo, los cuales se encuentran dentro de una ovoteca (con 200 a 900 huevos) casi esférica blanquecina a grisácea. Las ovotecas pueden encontrarse entre piedras, plantas de mío mío, de carqueja, en edificios, montones de leña, parvas, etc. En invierno, también puede encontrarse, según algunos autores, adultos, aunque esto es difícil, pues nosotros no los hemos podido hallar en esta época. La hembra teje una tela en forma de embudo, la cual le ayuda a atrapar una buena variedad de insectos, incluso langostas "tucuras" de las cuales es un buen enemigo. Para alimentarse paraliza a la víctima, devorándola luego. Las arañitas jóvenes aparecerían en primavera. El macho, según Metcalf y *Flint*, luego de un *prolongado galanteo* pasa sus espermatozoides a la hembra utilizando sus pedipalpos (boc..). Se ha dicho que es después de este acto que la hembra se comería al macho, de ahí el nombre de viuda negra con que se conoce en otros países. Los huevos son puestos durante la estación cálida.

POBLACIONES

Las poblaciones de esta araña suelen ser relativamente densas en campos de pastoreo, cultivos de porotos, etc. Hemos llegado a contar, por cálculo, hasta alrededor de 5.000 a 6.000 indi-

viduos por hectárea y aún más (Florida, Durazno y Lavalleja).

DONDE PUEDEN OCURRIR MORDEDURAS

Las "mordeduras" de la araña generalmente originan daños muy severos para su víctima por cuya razón se debe estar prevenido en estos casos. Las arañas, ordinariamente, huyen o escapan de los movimientos del hombre, tratándolo de evitar. Sin embargo, cuando está cuidando su postura, la hembra suele enfrentar y atacar al hombre. Con respecto a los insectos ella siempre ataca, siendo muy rápida cuando los mismos tocan su tela.

La "picadura" puede ocurrir en la circunstancia preestablecida o cuando accidentalmente se exaspera o aprieta a la araña o se usa ropa que se hubiera tendido en un lugar con arañas y que éstas se hayan ocultado en la misma.

De acuerdo a Ibarra Grasso, "...la mordedura de sus pequeños garfios, que apenas miden medio milímetro de largo, provoca a los pocos minutos la aparición de dolores irradiantes violentísimos. Muchas veces pasa desapercibida pudiendo tardar más de una hora en hacerse notar. A menudo no hay dolor inicial local, siendo el primer síntoma un gran abatimiento, seguido rápidamente de un horrible malestar general, con fuertes dolores y calambres que invaden todo el cuerpo y los miembros. La opresión precordial y epigástrica, los calambres y temblor generalizado, contribuyen a la aparición de un estado de locura angustiosa. El sudor es abundantísimo, atravesando los colchones. El edema generalizado "es uno de los efectos más precoces y constantes". Dominan en el conjunto de tantos síntomas, los gritos que el dolor arranca al individuo. El espectáculo que ofrece el enfermo de latrodectismo es de tal dramaticidad que difícilmente se olvida".

"La temperatura asciende algo al principio y luego sobreviene hipotermia. En general hay aceleración del pulso, la bradicardia es rara, los vómitos son muy comunes. Hay cólicos intestinales y vesicales. La hiperestesia es muy común".

"Ese estado tan impresionante, suele concluir al cabo de 12-24 horas, rara vez dura 2 ó 3 días. Por otra parte, según los informes obtenidos por el Dr. Sampayo, en general los dolores agudos comienzan a disminuir alrededor de las 48 horas, pasando todo el accidente entre 2 y 5 días. La reacción local es muy pequeña o nula. Como secuelas quedan a veces, amnesias, prolongadas por semanas o meses".

TRATAMIENTO DE LA VICTIMA

Según Metcalf y Flint "...en el caso que una persona fuera mordida deberá llamarse inmediatamente a un médico, quien administrará inyecciones intravenosas de una solución de gluconato de calcio al 10 % en dosis de 10 centímetros cúbicos. Quizás el mejor remedio a recurrir mientras no llega el médico son los baños calientes frecuentes. El veneno se distribuye rápidamente y es aconsejable la aplicación de un torniquete y aun cortar la parte mordida, seccionándose lo más posible. Se esterilizará la piel alrededor de la mordedura con tintura de yodo. El médico podrá proporcionar estricnina para estimulár el corazón..."

J. Witkind, dice: "El aracnidismo neurotóxico es causado en nuestro país por *Latrodectus mactans* (araña del lino), hecho perfectamente establecido y estudiado, habiéndose elaborado un suero específico antilatrodectus en diversos Institutos, entre ellos el Instituto Bacteriológico C. Malbrán de Buenos Aires".

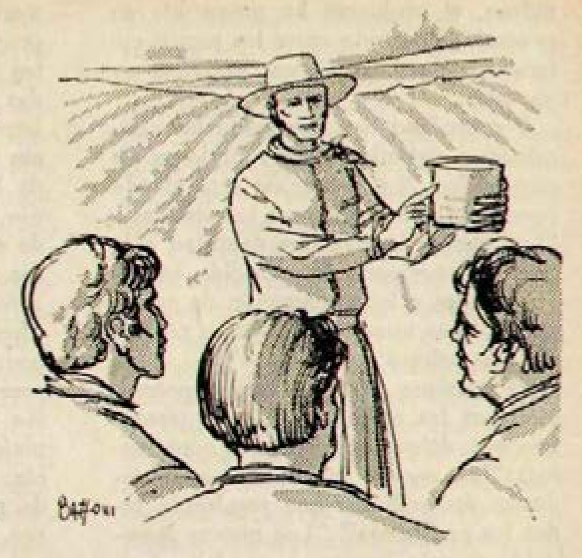
CONTROL

La araña del lino *(Latrodectus)* es sensible a los espolvoreos con hexaclorociclohexano (gammexane, agrocide, incotal, unexa, etc.), clordano y D.D.T.



ARAÑA DEI LINO

LA SEGURIDAD PERSONAL EN EL EMPLEO DE INSECTICIDAS AGRICOLAS



Por Carlos S. Carbonell,
INGENIERO AGRONOMO

ENTRE los medios más eficaces con que cuenta el hombre para combatir los insectos que amenazan su economía por la destrucción del producto de la tierra, o su salud por la trasmisión de enfermedades, se encuentran ciertas sustancias químicas que por su acción han sido llamadas insecticidas.

LOS INSECTICIDAS. — ¿AMIGOS O ENEMIGOS?

Si bien la utilidad de tales sustancias es indudable, y su contribución al bienestar de la raza humana en realidad muy grande, ellas presentan por otra parte un aspecto desfavorable, ya que son sin excepción, tóxicas para el hombre y los animales de sangre caliente en general. El insecticida ideal, que destruiría los insectos sin presentar peligro para las gentes que lo aplican no se ha encontrado todavía, y es poco probable que se encuentre, por lo menos en un futuro próximo.

Los peligros que presentan ciertos insecticidas que se emplean desde hace muchos años como por ejemplo el arseniato de plomo y la nicotina, son bien conocidos y aceptados por los agricultores como uno de los riesgos de la profesión. La larga experiencia que se posee sobre su uso ha hecho que se conozca con exactitud la magnitud del peligro que respresentan, y por lo tanto sus posibles efectos no despiertan inquietudes ni ansiedad. El peligro es conocido y se sabe como contrarrestarlo.

El advenimiento repentino de una multitud de sustancias nuevas en la terapéutica vegetal, — me refiero a los llamados insecticidas orgánicos sintéticos como el DDT, el hexacloruro de benceno, paratión y otros — ha modificado este problema de la peligrosidad, principalmente por la adición de un nuevo factor: el temor a lo desconocido. Esto se debe a que los efectos que producen la mayoría de ellos sobre el hombre no han sido todavía suficientemente estudiados.

La revolucionaria aparición de estos insecticidas ha provocado como es lógico, innumerables comentarios y polémicas, no sólo entre el público en general sino también entre los expertos en la materia. De acuerdo principalmente a la idiosincrasia de los distintos indi-

viduos, el problema ha provocado en general, sobre todo entre los menos enterados, dos reacciones extremas y opuestas.

Por un lado han aparecido los alarmistas y pesimistas con opiniones de este estilo: "La población está siendo envenenada por los nuevos insecticidas", "Los nuevos insecticidas debilitan a la gente favoreciendo la aparición en enfermedades y la propagación de epidemias", "Los nuevos insecticidas presentan más peligro que utilidad".

El extremo opuesto está representado por los optimistas a todo trance, que han difundido pareceres como estos: "Los nuevos insecticidas son productos maravillosos que resolverán todos los problemas", "Los nuevos insecticidas son inofensivos para el hombre, y todo lo que se dice acerca de sus peligros es ridículo", 'El organismo humano es tan resistente que no hay que alarmarse si estas nuevas sustancias son algo tóxicas". En algunos casos, pocos felizmente, comerciantes poco escrupulosos han contribuido a difundir la ilusión de la innocuidad de los nuevos insecticidas.

Ambas posiciones son falsas. Ambas son contraproducentes, en el sentido de que dificultan la difusión de los hechos verdaderos y comprobados, y crean confusión en el ánimo del público. Aún la posición alarmista puede producir efectos contrarios a los que busca, pues la gente reacciona perdiendo infundadamente todo temor a los insecticidas, cuando ve que las predicciones funestas acerca de ellos no se materializan.

La verdadera posición frente al problema de la peligrosidad de los insecticidas surge naturalmente sin embargo, si se emplea un poco de sentido común. En primer lugar hay que tener presente que todos los insecticidas son en mayor o menor grado peligrosos. En segundo término, sólo debe darse crédito a los hechos conocidos a través de la experimentación, y de la experiencia que ha proporcionado el uso prolongado de estos insecticidas a las personas capacitadas técnicamente para interpretarla. Es importante en este sentido la experiencia médica relacionada con la industria de los insecticidas, y también el estudio de los casos de ingestión accidental de estas sustancias, o intentos de suicidio, por medio de ellas.

Si tomamos solamente los datos que ofrecen serias garantías de veracidad, podremos formarnos una idea cierta acerca del problema de los insecticidas. No debe olvidarse finalmente que por tóxica y peligrosa que sea una sustancia, existe siempre una manera racional de protegerse contra sus efectos nocivos, y que un uso adecuado de la misma reducirá el peligro a un mínimo perfectamente compatible con la seguridad personal.

ALGUNOS DATOS ESTADISTICOS

El primero de los insecticidas orgánicos sintéticos, el DDT, ha sido sin duda el más universalmente utilizado. Por esta razón asimismo, es que ha sido motivo de las más violentas controversias; los ataques más severos y las defensas más apasionadas. Sometamos al DDT a un juicio por sus buenas y sus malas acciones, y veamos el resultado.

En los Estados Unidos de Norte América, el país de las estadísticas escrupulosas, se acusa al DDT, con pruebas a la vista, de haber causado en los primeros nueve años de su empleo, 384 casos de intoxicación, 14 de ellos con desenlace fatal. A primera vista la acusación parece seria. Pero veamos lo que *se puede decir en su defensa.*

Primero. — El número de intoxicaciones no es tan significativo si se tiene en cuenta que en el período mencionado se produjeron en dicho país cerca de 125 millones de quilos de DDT.

Segundo. — El 74 % de esas intoxicaciones, y 12 de las 14 muertes no se

produjeron como resultado del uso normal del insecticida, sino por la ingestión accidental de cantidades considerables del mismo, o en intentos de suicidio. En la mayoría de los casos fatales además, otros productos contenidos en la fórmula insecticida contribuyeron sin lugar a dudas al fallecimiento del paciente.

Tercero. — La cifra de 14 muertes en nueve años no parece tan terrible si tenemos en cuenta que en el mismo país y en un solo año la aspirina causó 70 muertes, la lejía y productos similares 87, los derivados del petróleo 117, los barbitúricos (somníferos) 466, el alcoholismo más de 2.000, los automóviles más de 30.000 y los accidentes dentro del hogar una cifra casi igual a esta última.

Cuarto. — Digamos finalmente en defensa del DDT, que ha sido estimado por autoridades en la materia que entre 1942 y 1954, solamente como con*secuencia* de su uso para combatir insectos vectores de enfermedades, este insecticida ha salvado 5 millones de vidas y ha prevenido no menos de 100 millones de casos de enfermedad grave.

Resumiendo el punto; de una docena de años de práctica y experimentación en el uso del DDT, se ha llegado a la conclusión de que es uno de los insecticidas cuyo uso ofrece menos peligro. Pero no caigamos en el error de generalizar. La peligrosidad de los insecticidas varía entre límites muy amplios, y si bien el DDT es uno de los menos peligrosos, hay otros cuyo uso está muy lejos de ofrecer la seguridad del DDT.

TOXICIDAD Y PELIGROSIDAD

Es fundamental en el tema que nos ocupa, distinguir entre estos dos conceptos tan a menudo confundidos. Toxicidad es una propiedad de una sustancia en sí, que se relaciona con su capacidad de producir daño cuando es introducida en un ser vivo. Casi todas las sustancias químicas son tóxicas, aunque sea en grado mínimo. Aún algunas empleadas diariamente en la alimentación, como el azúcar y la sal, pueden resultar tóxicas a organismos afectados por ciertas enfermedades. Pero sin llegar a estos extremos, tenemos ejemplos más corrientes por todas partes. Por ejemplo la vulgar aspirina que todos tomamos como analgésico. Aunque en pequeñas dosis resulta inofensiva, un exceso de esta sustancia puede ser mortal, como lo mencionamos al hablar del DDT. El kerosene tiene una toxicidad elevada, y lo mismo muchos productos que se guardan corrientemente en el hogar. Venenos violentos como la estricnina y el arsénico se emplean comúnmente con fines terapéuticos, administrados en pequeñas dosis. A pesar de su inherente *toxicidad*, estos productos no son considerados *peligrosos*, porque su uso normal no ofrece mayores peligros.

La peligrosidad de un producto es una cosa muy diferente de la *toxicidad*, y mucho más compleja. Dentro de ella la toxicidad es tan sólo un factor más. En el tema que estamos tratando, el término *peligrosidad* se refiere a las posibilidades de que una determinada sustancia pueda causar daños durante su *empleo normal*. Insistimos en lo del empleo normal porque es importante. El empleo normal de una sustancia es la aplicación para la cual esa sustancia se recomienda, en las dosis y forma que se indica. El usar arsénico confundiéndolo con polvos de hornear o el tomar hormiguicida con propósitos suicidas no es ciertamente un uso normal.

Definido de esta manera el término peligrosidad, es fácil darse cuenta que, tratándose de insecticidas, una gran cantidad de factores, además del fundamental de la toxicidad, intervienen en la determinación de la peligrosidad de cada uno de ellos. Citaremos como los más importantes los siguientes:

La dosis en que el producto se aplica. presenta. Para mencionar otros factores, digamos solamente que hay importantes variaciones individuales en la susceptibilidad de las personas a los diferentes tóxicos, y también que ciertos estados fisiológicos como la anemia o las insuficiencias hepáticas, pueden aumentar considerablemente el peligro de intoxicación por algunos productos para las personas afectadas.

LOS LUGARES DE PELIGRO EN EL MANEJO DE INSECTICIDAS

El estudio minucioso de las circunstancias que precedieron a intoxicaciones ocurridas durante el uso normal de los insecticidas, han permitido localizar los puntos de mayor peligro en las operaciones de transporte, almacenaje y utilización de los insecticidas en los establecimientos rurales. Los más importantes son los siguientes:

Transporte. Ya el transporte de los insecticidas ofrece los primeros peligros, y debe hacerse por lo tanto con precauciones especiales. Es frecuente ver en campaña la camioneta o el carro de un establecimiento rural transportando hacia este la carga más heterogénea; herramientas, alambre, repuestos de maquinaria agrícola, insecticidas, comestibles, etc. Una pequeña rotura en un envase de un insecticida puede contaminar productos alimenticios. Además, quienes efectúan el transporte pueden a veces no estar enterados de las propiedades tóxicas de estas sustancias. En la prevención de estos accidentes, contribuyen grandemente las compañías productoras de insecticidas, al envasarlos en recipientes adecuados y seguros, con etiquetas que muestren con claridad signos o advertencias sobre su peligrosidad. El sentido común aconseja además no transportar insecticidas al mismo tiempo que productos alimenticios, pero si no hubiera otro remedio que hacerlo, se tomarán todas las medidas necesarias para evitar la contaminación de estos últimos.

El almacenamiento en el establecimiento donde se usarán los insecticidas, constituye otro de los puntos de peligro. Los insecticidas (y otras sustencias químicas), deben almacenarse lejos de todo comestible para uso humano o animal, y apartados además de las habitaciones del personal. Deben guardarse bajo llave, en un lugar al que tengan acceso solamente las personas responsables de su uso, y donde no exista la posibilidad de que niños o personas no enteradas de sus propiedades puedan alcanzarlos. Debe tenerse en cuenta que muchos insecticidas, aun algunos de los que se presentan en forma sólida, son volátiles, desprendiendo vapores venenosos. Por esta razón es necesario que la pieza utilizada para depósito tenga ventilación, con lo que se evitará que estos vapores se concentren en forma peligrosa.

Manipuleo de los insecticidas concentrados y operaciones previas a su aplicación. Es ésta sin duda alguna la operación más peligrosa en el empleo de los insecticidas. El obrero que maneja el producto concentrado, abriendo los envases y llenando las máquinas con que será aplicado es el que corre riesgos mayores, y por lo tanto el que debe tomar más precauciones. Se ha comprobado experimentalmente que en esta operación de llenado de las máquinas de aplicación pueden producirse en el ambiente circundante, concentraciones del producto diez veces mayores que las que se producen en las operaciones de aplicación. Esto sucede principalmente con los polvos o los líquidos volátiles, pero los líquidos no volátiles concentrados ofrecen en cambio el peligro de contacto con la piel y la absorción a través de esta.

La aplicación de los insecticidas a los cultivos ocupa el segundo lugar en la serie de los puntos peligrosos. Aunque

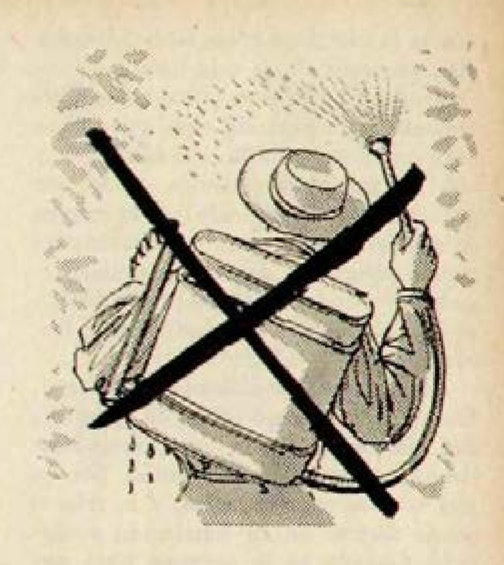
las concentraciones a que el obrero se expone son menores que en la operación anterior, el tiempo durante el cual se expone a ellas en cambio suele ser mucho más prolongado. La inhalación continuada de partículas de polvo o líquidas durante largo tiempo puede producir intoxicaciones, y lo mismo puede decirse del contacto de los insecticidas diluidos, o aún en polvo, con la piel.

Los envases vacíos presentan el peligro de la intoxicación accidental para las personas que, sin conocer su origen o contenido anterior, los utilicen para otras finalidades. Se conocen muchos casos de niños intoxicados por jugar con envases vacíos de insecticidas. Todos los envases vacíos deben ser destruídos. Si son combustibles lo mejor es quemarlos (cuidado con aspirar el humo). Si son de metal o vidrio, hay que inutilizarlos para evitar su empleo posterior, y preferiblemente enterrarlos además.

Los residuos de insecticidas sobre los vegetales o partes de vegetales comestibles, constituyen un peligro de cierta importancia. En otros países, el límite máximo de residuos ha sido establecido por ley para todas las sustancias peligrosas. El aspecto principal de este peligro lo constituye el hecho de que alcanza a personas que desconocen en general su existencia, como son los consumidores. Para evitarlo, deben hacerse tempranamente los tratamientos con insecticidas estables de largo poder residual, observado siempre los plazos recomendados en cada caso para aplicaciones antes de la cosecha. Cuando sea necesario usar insecticidas poco antes de la cosecha, deben preferirse aquellos cuyos residuos se descomponen rápidamente.

LOS DISTINTOS INSECTICIDAS. COMPARACION DE SU PELIGROSIDAD

Como ya indicáramos al referirnos a la peligrosidad, los numerosos factores



que intervienen en ella hacen muy difícil todo intento de clasificar los insecticidas en base al peligro que ofrecen en su uso normal. La lista que va a continuación, en la que figuran los insecticidas más comúnmente empleados en nuestro país, no pretende por lo tanto sino dar una idea muy aproximada de un orden ascendente de peligrosidad. Se ha comenzado por los más inofensivos para terminar por los más peligrosos. Desde luego que ésto de una manera muy general. No debe olvidarse al consultarla, la importancia de la concentración de los productos, ya que un insecticida muy concentrado, digamos con un 50 % de principio activo, puede ser peligroso, aunque la sustancia que lo compone esté considerada como relativamente "segura". Uno de los catalogados como "peligrosos" en cambio, puede serlo menos que el anterior si está en la forma de polvo con uno por ciento del principio activo. Se recordará también que los insecticidas en polvo presentan su principal peligro en la inhalación, y que las soluciones oleosas concentradas (concentrados emulsionables por ejemplo) son especialmente temibles por su rápida absorción a tra-

vés de la piel. Con todas estas advertencias, pasamos ahora a la lista.

Azufre. El azufre en polvo no es exactamente un insecticida sino que se usa para combatir ácaros (arañuelas), y con tal finalidad (además de su uso principal como fungicida) se le emplea en agricultura. Es una de las sustancias menos peligrosas de la terapéutica vegetal, no siendo venenoso por ingestión ni por inhalación, ni absorbible a través de la piel.

Aceites emulsionables (de petróleo). Son de un muy bajo orden de peligrosidad. Su toxicidad por ingestión es relativamente baja. Su absorción por la piel no trae consecuencias, y lo mismo puede decirse de su inhalación moderada. Cuando se le agregan para aumentar su eficacia otros insecticidas, su peligrosidad aumenta en relación con la del producto agregado. En este caso además, los aceites pueden servir de vehículo al otro insecticidad en su penetración a través de la piel.

Piretro. Se usa poco en la agricultura; su empleo es casi totalmente doméstico. Este insecticida de origen vegetal está entre los más inofensivos para el hombre. Es sin embargo ligeramente tóxico por ingestión y también por inhalación. Los matamoscas del tipo "flit" son hechos a base de piretro, pero en ellos el kerosene que les sirve de disolvente, y eventualmente otros insecticidas agregados para aumentar su eficacia, son mucho más tóxicos que el piretro.

Metoxicloro. De los nuevos insecticidas orgánicos clorados, éste es posiblemente el menos peligroso. Su absorción por la piel es casi nula, y su toxicidad por inhalación e ingestión muy baja.

Hexaclorociclohexano (hexacloruro de benceno, "gammexane", BHC, lindano). Su empleo en la práctica debe ser considerado poco peligroso. Se absorbe moderamente por la piel y por inhalación. Es medianamente tóxico por ingestión.

Rotenona. Este insecticida de origen vegetal está también entre los pocos peligrosos. Su absorción por la piel es casi nula y su toxicidad es baja. El mayor peligro que presenta consiste posiblemente en la inhalación del polvo.

DDT. El más popular de los insecticidas orgánicos clorados está considerado actualmente dentro del grupo de los de peligrosidad reducida. Moderadamente tóxico por ingestión y por inhalación; su absorción por la piel es limitada.

Malation. A pesar de pertenecer este insecticida por su fórmula química, al peligroso grupo de los fosforados, los ensayos y la práctica de su aplicación, permiten clasificarlo como seguro. Por ser un producto relativamente nuevo, no existe una gran experiencia todavía sobre su acción sobre el hombre, pero por los datos que se poseen parece tener una peligrosidad similar a la del DDT. Se absorbe moderamente por la piel y por inhalación.

Clordano. El clordano fué considerado al principio como un insecticida seguro, pero la práctica ha demostrado que presenta ciertos peligros. Se absorbe por la piel con facilidad y es bastante tóxico. Debe tenerse cuidado con las fórmulas liquidas muy concentradas (75 %) que se usan en el país como hormiguicidas, ya que son las que penetran más fácilmente a través de la piel, y su concentración las hace peligrosas.

Toxafeno. Este insecticida clorado es decididamente más peligroso que los anteriores. Su toxicidad por ingestión es bastante elevada. Se absorbe por la piel con facilidad y también por inhalación.

Arseniato de plomo. Resulta particularmente difícil asignar un lugar en esta lista al arseniato de plomo. Su toxicidad por ingestión e inhalación es alta pero se absorbe muy poco por la piel. El hecho de ser uno de los insecticidas más conocidos y empleados en nuestro medio le resta peligrosidad en la práctica.

Aldrin y dieldrin. Con estos dos modernos insecticidas clorados entramos en el escalón más alto de la toxicidad para los compuestos de este tipo que se emplean en el país. Se absorben fácilmente por la piel, sobre todo en las fórmulas líquidas concentradas (concentrados emulsionables), y presentan riesgos por inhalación. Su toxicidad es relativamente alta, y sus residuos en las plantas muy duraderos. En su favor puede decirse que la gran actividad insecticida que presentan, permitiendo su empleo en dosis muy bajas; y su cualidad de producir síntomas tempranos de intoxicación, hacen que su peligrosidad disminuya en la práctica.

Nicotina. Este insecticida de origen vegetal se emplea desde hace muchos años. Es un veneno muy activo para el hombre, sobre todo por ingestión. Se absorbe por la piel en forma moderada, y algo menos por inhalación. Los sulfatos de nicotina son los más peligrosos por su gran concentración. Las grandes diluciones que deben hacerse para su empleo les presta cierta seguridad en su aplicación. Sus residuos sobre las plantas desaparecen rápidamente.

Paratión, mentilparatión (Folidol), Pirofosfato de tetraetilo y similares. Pertenecen al grupo de insecticidas conocidos colectivamente como fosforados. Presentan los mayores peligros para el hombre por su elevada toxicidad, y por ser absorbidos rápidamente por todas las vías de entrada al organismo, principalmente por la piel y por inhalación. No producen generalmente síntomas tempranos, por lo cual las intoxicaciones que producen suelen ser de carácter grave. Los productos concentrados son desde luego los más peligrosos, y aunque para su empleo se les diluye grandemente porque son muy activos como insecticidas, también su aplicación ofrece peligros. Su empleo por personas no enteradas de sus propiedades ha causado muchos accidentes en otros países. La venta de casi todos estos productos no está autorizada en el Uruguay, y si se permite en el futuro será posiblemente bajo una reglamentación estricta. La duración de sus residuos en las plantas varía en los distintos fosforados. Los del pirofosfato de tetraetilo desaparecen rápidamente, mientras que los del paratión son más duraderos.



NORMAS DE SEGURIDAD EN EL USO DE LOS INSECTICIDAS

De todo lo que precede se desprende que, en mayor o menor grado, todos los insecticidas son peligrosos. Conociendo sin embargo la naturaleza del peligro que presentan, podemos tomar precauciones que reduzcan este peligro a un mínimo. Además de las medidas que lo que hemos dicho en particular para cada uno de ellos pueda sugerir al que los emplea, deben recordarse las siguientes normas, aplicables en general.

1. — *Manipule los insecticidas teniendo en cuenta que todos son venenosos.*

2. — Lea y obedezca las instrucciones que trae la etiqueta, sobre todo en lo referente a las precauciones que deben tomarse en el empleo del producto.

3. — Guarde los insecticidas bajo

llave, lejos de los alimentos y en un lugar apartado de las piezas donde vive Vd. o su personal; en un cuarto seguro y ventilado.

4. — Tenga especial cuidado en el transporte y manipulación de los productos concentrados, y en las operaciones de dilución o carga de las máquinas de aplicación. Para estas últimas, use una máscara respiratoria cuando se aconseje su empleo.

5. — Evite siempre la aspiración de la nube de polvo o líquido pulverizado que se produce al aplicar los insecticidas. Aprovéchese de la dirección del viento, de tal modo que la nube se aleje de Vd. en lugar de envolverlo. Use una máscara respiratoria cuando su empleo esté recomendado.

6. — No maneje nunca estos productos directamente con sus manos. Use cucharas o paletas para pesarlos o revolverlos. Use guantes de goma natural para manipular los concentrados cuando sea aconsejado (sobre todo con los fosforados). Si se salpica con cualquier insecticida líquido concentrado, lávese de inmediato con jabón. Si se moja la roja quítesela y lávela antes de volverla a usar.

7. — Evite el empleo de máquinas de mano (de mochila y similares) en la aplicación de insecticidas muy peligrosos. En las máquinas de motor, cuide de que mangueras y picos estén en buenas condiciones, y no presenten pérdidas que salpiquen a los operarios.

8. — Durante las operaciones de tratamiento, báñese siempre al dejar de trabajar. Lave la ropa que ha usado antes de volverla a utilizar.

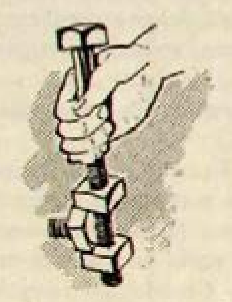
9. — No fume ni coma nada mientras trabaja con insecticidas. Si lo hace durante un descanso, lávese bien las manos y la cara previamente.

10. — Si en el curso del trabajo con cualquier insecticida siente malestar, dolor de cabeza, náuseas, mareos, irritación de la piel, o cualquier otro síntoma anormal, abandone inmediatamente el trabajo, báñese con jabón y cámbiese de ropa. Recurra al médico si los síntomas persisten. Bajo ninguna circunstancia vuelva al trabajo si no se siente bien.

11. — Destruya por el procedimiento más adecuado los envases vacíos de insecticida, para evitar que sean empleados en otra cosa. Nunca guarde un resto de insecticida en un envase distinto del original y desprovisto de etiqueta.

12. — Combata las plagas lo más temprano posible en la estación, para evitar los residuos en las frutas o plantas comestibles y en forrajes. Nunca aplique insecticidas persistentes cuando la cosecha está próxima. Obedezca en este sentido las instrucciones de la etiqueta.

13. — Instruya adecuadamente a su personal antes del empleo de un insecticida. Recuerde que Vd. es moralmente responsable de su salud y su vida, y que está obligado a velar por su seguridad por todos los medios a su alcance.



LLAVE IMPROVISADA

Con dos tuercas y un perno se puede improvisar una llave. Atornillando dos tuercas en un perno largo, se ajustan apretando en la tuerca que se va a aflojar de acuerdo al dibujo.

RECETAS DE COCINA

por la Prof. María Isabel Moratorio Coelho

CARNE A LA VINAGRETA

Ingredientes

1 puchero de chorizo o 1 buen trozo de lomo, 1/4 kilo tocino, 2 cebollas, 6 zanahorias, 1/2 vaso vinagre, 2 huevos duros, aceite, 3 cucharones de caldo o agua, sal, pimienta, 2 dientes de ajos.

Se mecha la carne elegida con tiras de tocino y se pone a dorar en el aceite hirviendo donde se han echado los dientes de ajo. Luego la cebolla finamente picada se deja dorar en el mismo aceite, después las zanahorias enteras, una vez raspadas y por último el vinagre. Se sazona con sal y pimienta y se vuelca el caldo o aceite. Se deja cocinar a fuego moderado. Una vez pronto se corta carne en rodajas y se van colocando en la fuente en forma de abanico. Se cortan las zanahorias en tiras y se van colocando en varillas. El jugo se cuela sobre la carne y se coloca sobre cada rodaja de carne, una rodaja de huevo.

MERMELADA DE LAS 10 VITAMINAS

Ingredientes

1 naranja, 1 tangerina, 1 limón, 1 manzana, 1 banana, 1 remolacha, 1 zanahoria, 1 boniato, 1 1/4 kilo de azúcar, 1 tajada fina de zapallo, 1 1/2 litro de agua.

Se pelan y rallan las verduras. La manzana, sin la cáscara se pica finamente. La banana se pisa con el tenedor, la tangerina y la naranja se rallan íntegras. El limón se ralla todo, menos la mitad de la cárcara. Se vierte el agua en una cacerola y se pone al fuego. Cuando hierva se vuelca todo junto y se deja cocinar media hora revolviendo continuamente. Al cabo de este tiempo se echa el azúcar y continúa en el fuego por espacio de dos horas. Debe quedar como una mermelada.

MANTECADOS

Ingredientes

1/4 kilo harina, 1/4 kilo azúcar, 1/4 kilo manteca, 6 huevos, vainilla.

En un tazón se baten, con cuchara de madera, el azúcar y la manteca hasta que quede cremosa. Agregar uno a uno, los huevos. Cuando esté bien unida se le agrega la harina, pasándola al mismo tiempo por cernidor o colador. Se pone en moldecitos de papel o casquetes al horno por 8 ó 10 minutos.

LOMO DE CERDO A LA PAISANA

Ingredientes

1 1/2 kilo lomo de cerdo, 1 vaso de vino, 1 taza leche, 2 cucharadas manteca, 3 tazas de agua, sal, pimienta, 10 nabos.

Poner el cerdo en una cacerola junto con el agua, la leche, el vino, sal y pimienta. Tapar la cacerola y dejar cocinar durante cuarenta minutos. La carne de cerdo debe quedar siempre, bien cocida.

Aparte cocinar los nabos en abundante agua con sal. Una vez cocidos, escurrirlos y saltarlos cortados en cuatro pedazos.

Se coloca el cerdo en la fuente y los nabos, en grupos, alrededor.

CHURROS

Ingredientes

½ kilo de harina, 1 cucharada de aceite, 1 litro de agua, aceite, sal.

En una vasija honda se tamiza la harina con media cucharadita de sal fina. Sobre ella se vierte, el agua hirviendo en la que se echó, anteriormente, una cucharada de aceite revolviendo continuamente con una palita de madera hasta que forme una masa muy espesa. De esta operación, que se llama escaldar la harina depende el éxito del preparado, por lo que se debe procurar que el agua esté hirviendo fuerte. Se vierte esta masa en la churrera, aparato especial para churros, y se va echando en porciones, en una cacerola, con abundante aceite hirviendo, dejándolos dorar.

Sacados del fuego con una espumadera se polvorean con azúcar pasada por el colador. Deben servirse bien calientes.

POLENTA A LA CREMA

Ingredientes

1/2 kilo harina de maíz, 1/4 kilo queso fresco, 150 grs. de manteca, sal, pimienta.

En una cacerola grande, echar tres litros de agua y la sal gruesa necesaria. Ponerla al fuego y cuando suelta el hervor echar en forma de lluvia la harina de maíz, revolviendo con una cuchara de madera para evitar la formación de grumos.

Revolver continuamente en calor moderado durante cuarenta minutos. Cuanto mejor cocida esté resulta más sabrosa. Debe quedar más bien blanda.

En una fuente de horno colocar, una camada de polenta y sobre ella una capa de queso cortado en láminas finitas y sobre estas, trocitos de manteca. Después otra camada de polenta y otra de queso como la anterior y los trocitos de manteca.

Va a horno bien caliente hasta que el queso se derrita y se dore un poco.

POPIETAS

Ingredientes

8 bifes cortados finos, 1 cebolla picada, 2 huevos duros, ½ pan remojado en leche, 1 cucharada de perejil, 1 cucharada de jamón picado o paté de lengua, 10 atados espinacas o 6 atados de acelgas, ½ litro leche, 2 cucharadas harina, 1 cucharada harina, 1 cucharada manteca, 3 cucharadas queso rallado, 2 tazas caldo o agua, sal, pimienta, aceite, manteca.

Se cocinan las espinacas o acelgas después de haberlas lavado bien y se ponen a cocinar en una olla destapada y sin agregarle nada para que se mantengan bien verdes. Una vez cocidas se escurren bien y se saltan con una cucharada de manteca, a fuego fuerte. Aparte se hace una salsa blanca poniendo al fuego en una cacerola una cucharada de manteca con dos de harina agregándole de a poco la leche. Se revuelve para que no se pegue. Cuando esté cocida, se le unen las espinacas bien picadas y el queso. Se sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

Se sazonan con sal y pimienta los bifes y se rellenan con la preparación siguiente: se deshace bien el pan, se le agrega el huevo cortado no muy grande, el jamón o paté. Luego de ponerle a cada uno el relleno se sujeta con un escarbadientes y se doran al fuego en aceite hirviendo, se le agrega la cebolla, el perejil y el caldo o agua; se sazonan con sal y pimienta, se tapan y se dejan cocinar. Se quitan con una espumadera y al jugo que queda en la olla se deja sobre el fuego agregándole la harina que se ha dorado primero en una sartén. Se deja por diez minutos, en el fuego, mientras se colocan en la fuente las espinacas, alrededor van las popietas que se bañan con su salsa medio espesa.

TORTILLA CHILENA

Ingredientes

1 seso, 1 cucharada perejil picado, 6 huevos, 1 lechuga cortada finita, sal, pimienta, limón, aceite, vinagre.

Luego de limpiar el seso se remoja unos minutos en agua con vinagre y se pone a cocinar en una cacerola con agua y sal. Una vez cocido se corta en pedazos, se mezcla con la lechuga cortada finita y con el perejil. Se sazona con unas gotas de limón, sal y pimienta.

En un tazón se baten las claras a nieve y aparte se baten las yemas y se mezclan con la preparación. Por último se vuelcan las claras echando todo en una sartén con poco aceite, pero bien caliente.

Se hace la tortilla friéndola de un solo lado. Cuando esté por cuajar se dobla a la mitad sirviéndola bien caliente.

REPOLLO A LA AMERICANA

Ingredientes

1 repollo grande, 6 huevos, 1 pan remojado en leche, 3 cucharadas de queso rallado, 8 aceitunas, ½ kilo carne picada, 2 cucharadas de harina, ½ litro de leche, 1 kilo de papas, sal, pimienta, nuez moscada, aceite o manteca, perejil, orégano.

Se sancocha el repollo en agua y sal. Se deja enfriar. Se parte por la mitad ahuecando un poco cada parte. En un tazón se baten los huevos con el queso agregándole la miga de pan bien deshecha, la carne, las aceitunas y los condimentos; perejil y orégano bien picados, aceitunas, sal, pimienta. Con esto se rellena cada parte del repollo, se vuelve a unir y se ata con un hilo.

En una cacerola con manteca o aceite y a fuego lento se deja terminar de cocinar. Aparte se hace una salsa poniendo en la cacerola una cucharada de manteca, con dos de harina, a fuego suave se deja cocinar agregándole poco a poco la leche. Se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Se pone el repollo en la fuente, se cubre con la salsa y va al horno hasta que dore. Se acompaña con las papas peladas, cocinadas en agua y sal y luego saltadas en aceite o manteca.

FLAN DE CEBOLLAS

Ingredientes

18 cebollas chicas, 1 taza queso, 4 huevos, 6 rebanadas de pan, 1 taza leche, sal, pimienta, manteca o aceite.

Cocinar las cebollas en agua y sal hasta que estén bien cocidas. Partir en cuatro las rebanadas de pan y saltarlas en manteca o aceite.

En un fuente de horno, enmantecada o aceitada previamente, se coloca una camada de pan o sea la mitad del pan, luego las cebollas en la misma forma y la mitad del queso. Repetir la misma operación con el resto.

Batir bien los huevos y mezclarle la leche. Condimentar con sal y pimienta y volcar todo en el molde. Va a horno suave hasta que cuaje y dore.

PAN DEL MOMENTO

Ingredientes

500 gramos harina, 1 taza leche, 1 huevo, 1 cucharada manteca, 1 cucharada grasa, 1 cucharadita de sal, 4 cucharaditas polvo de hornear.

Cernir junto, sobre la mesa, la harina, el polvo de hornear y la sal. Agregar la grasa y la manteca que se han unido batiéndolas, con la punta de los dedos y poco a poco la leche, hasta formar una masa blanda. Si se hace un sólo pan se pone la masa en un molde; de lo contrario, formar panecillos que se colocan en una asadera. Van a horno caliente por espacio de media hora aproximadamente.

Antes de sacarlo del horno se pinta con el huevo ligeramente batido.

BIFES A LA MARINERA

Ingredientes

8 bifes tiernos y finos, 2 huevos, 1 vaso de leche, harina, aceite, sal, pimienta, perejil picado, ajos.

Se sazonan los bifes con sal, pimienta y perejil. Se dejan así hasta preparar la pasta siguiente: en un tazón se baten los huevos lo suficiente para que queden unidos, agregar la leche y después la harina como para formar una pasta liviana.

Se pasan por harina, uno a uno y luego por la pasta. Se echan de a uno, en la sartèn, donde se ha puesto el aceite con 2 dientes de ajo, a calentar a fuego fuerte. Se doran de los dos lados y se acompañan con huevos fritos o papas fritas.

OLLA ESPAÑOLA

Ingredientes

1 repollo, 4 cucharadas de aceite, 2 cebollas picadas, 1/2 kilo carne de cerdo, 1 kilo papas, 8 chorizos, sal, pimienta.

Se corta el repollo en trozos chicos y se echa durante cinco minutos en agua hirviendo. En una olla grande, poner al fuego el aceite y freir en él las cebollas sin dejarlas dorar, agregarle la carne de cerdo cortada en trozos, cubrir con el repollo, tapar y dejar cocinar a calor lento durante media hora. Añadir las papas cortadas en pedazos y por último los chorizos. Se sazona con sal y pimienta. Dejar que continúe luego la cocción durante una hora siempre a fuego lento y cacerola tapada.

EMPANADAS MARAGATAS

Ingredientes

½ kilo carne picada, 2 cebollas, 1 taza caldo, 6 cucharadas de manteca o grasa, 50 gramos pasas, 8 aceitunas, 2 huevos duros picados, sal, pimienta, ½ taza aceite, pimentón.

Se prepara el picadillo poniendo al fuego, una cacerola con el aceite en que se fríe la carne, luego las cebollas picadas, sal, pimienta y pimentón. Se le agrega el caldo y se deja que termine la cocción. Se retira del fuego, cuando esté pronto y se le agregan las pasas, aceitunas en pedacitos, los huevos cortados en pedazos no muy chicos.

1/2 kilo harina, 2 yemas, 1 taza salmuera.

Se prepara la siguiente masa: en un tazón se cierne la harina; se le hace un hueco en el centro y se le echan las seis cucharadas de manteca o grasa de cerdo derretidas, las yemas y la salmuera; se unen con los dedos hasta formar una masa blanda. Se pone sobre la tabla, se amasa bien; se estira y se cortan redondeles del tamaño que se desee. Se coloca sobre cada redondel una cucharadita del relleno, se cierran mojando ligeramente el borde y van a horno caliente. Al sacarlas se polvorean con azúcar.

ALBONDIGA GIGANTE

Ingredientes

1 kilo carne picada, 1 cebolla, ½ taza aceite, 1 pedazo tocino flaco, 3 huevos, 1 pan remojado en leche, 1 cucharada de harina, sal, pimienta, 1 cucharada perejil picado.

Se cuece en una cacerola con el aceite hirviendo la cebolla finamente picada; se echa la carne, el perejil y se sazona con sal y pimienta; después de un rato de cocción se retira del fuego, se le mezcla la miga de pan bien deshecha y escurrida, los huevos, uno a uno. Valiéndose de un poco de harina, y mezclándole antes una cucharada de la misma se forma una gran albóndiga que se coloca en una fuente de horno enmantecada, colocando sobre la misma el tocino cortado en tiras finas. Se lleva a horno después de rociarla con manteca o aceite. Mientras se cocina debe rociarse de cuando en cuando con su propio jugo agregándole a éste algunas cucharadas de agua o caldo si fuera necesario. Una vez pronta, se coloca en una fuente y el jugo se cuela en una cacerolita, se le agrega una cucharada de harina para que espese, poniéndola a fuego lento. Con ella se baña la albóndiga y se acompaña con arroz blanco.

DULCE DE ZANAHORIAS

Ingredientes

15 zanahorias grandes y tiernas, 3/4 kilo azúcar, 1/2 chaucha vainilla o canela según el gusto.

Se hace una almíbar con el azúcar y 3/4 litros de agua a punto flojo.

Mientras se raspan las zanahorias y se rallan. Se echan al almíbar y se dejan hervir a fuego no muy fuerte, revolviendo con palita de madera, para evitar que se pegue. Cuando moviendo la palita sobre el fondo de la cacerola hacia el centro se separa fácil, la pasta ya está a punto.

MASITAS PARA TE

Ingredientes

300 grs. manteca o grasa de cerdo, 300 gramos harina, 6 huevos, raspadura de limón, 1 pizca de sal, azúcar impalpable.

Batir bien, en un tazón, los huevos con el azúcar hasta que esté bien espumosa. Agregar la harina pasada por el tamiz o colador junto con la sal, la manteca o grasa de cerdo derretida pero fría y la ralladura de limón. Hacer budincitos, en pequeños moldes enmantecados. Va a horno moderado cuarenta minutos.

También se puede poner en molde grande de torta, entonces se deja alrededor de una hora en el horno.

Se saca sobre rejilla de alambre. Se polvorean con azúcar impalpable.

REVUELTO PAISANO

Ingredientes

1/2 kilo papas cortadas como fosforitos, 1 docena huevos, 2 cebollas picadas menudas, 200 gramos jamón picado, sal, pimienta, manteca o aceite.

Se fríen las papas. Se van sacando cuando estén cocidas, pero sin dorar y se van echando en un colador. En una cacerola se pone al fuego media taza de manteca o aceite y una vez caliente se hace cocinar la cebolla, sin dejarla dorar.

En un tazón se baten un poco los huevos; echar en ellos las papas, el jamón y la cebolla; se condimenta con sal y pimienta. En una cacerola, se pone al fuego, con un poco de manteca o aceite y en ella se vuelca lo preparado anteriormente. Una vez, todo dentro, se lleva la cacerola al baño de María y se revuelve suavemente hasta que cuaje. Cuando esté como una crema está pronto.

COMO PREPARAR RAPIDO UNA SOPA DELICIOSA

Ingredientes

1 cebolla, 1 zanahoria, 2 ½ litros de agua, 6 cucharadas de harina de garbanzos o arvejas, 2 cucharadas de queso rallado, 2 yemas de huevo, 1 taza de leche, sal, aceite o manteca.

Ralle la cebolla y zanahoria y rehóguela en un poco de aceite o manteca. Agréguele el agua y deje hervir suavemente hasta que se resuma a un litro.

Disuelva en un tazón la harina de garbanzos o arvejas en una taza de agua y sal. Agréguele el caldo preparado anteriormente y deje cocinar lentamente durante quince minutos, revolviendo, con palita de madera, de cuando en cuando.

Mezcle en un tazón el queso y las dos yemas y bátalas un poco, agregándole la taza de leche. Vuelque sobre esto la sopa y revuelva. Al pasarla a la sopera se cuela. Debe estar bien caliente.

CREMA BORRACHA

Ingredientes

12 yemas, 4 claras, 1/4 kilo azúcar, 2 cucharadas de licor o coñac, 1 taza azúcar.

Se baten las yemas con el azúcar hasta formar una crema espesa. Aparte se baten las cuatro claras a nieve; se unen revolviendo suavemente. Se le echa dos cucharadas de licor o coñac y se vierte en una budinera acaramelada. Se pone al horno al baño de María durante veinte minutos. Luego se retira y se deja enfriar. Al servirlo se espolvorea con azúcar molida por arriba y se rocía con coñac; quemándola ligeramente con un hierro caliente.

Para acaramelar la budinera se pone al fuego en una cacerolita una taza de azúcar y media taza de agua; cuando toma color caramelo claro se vuelca sobre la budinera haciénda girar para que quede bien acaramelada.

CARNE A LA PORTEÑA

Ingredientes

1 ½ kilo de carne, 6 cebollas, 2 zanahorias, 1 vaso vino blanco, 1 vaso de leche, 1 kilo de papas, sal, pimienta, orégano, tomillo, laurel, perejil, limón, manteca, aceite, cueritos de cerdo.

Se toma un buen trozo de carne. En una cacerola se cubre el fondo con los cueritos, sobre ellos se pone la carne de modo que no toque el fondo, se sazona con sal, pimienta, el ramito con orégano, tomillo, laurel y perejil. Alrededor se colocan las cebollas cortadas en cuatro, las zanahorias en rodajas finitas y unas gotas de limón. Se tapa bien y va a fuego moderado. Después de 10 minutos de cocción se le agrega el vino. Después de otros diez minutos el vaso de leche. Se deja hervir media hora más, procurando rociarlo de cuando en cuando con su salsa.

Las papas se cocinan con poca agua y una vez cocinadas se deshacen para puré agregándole una buena cucharada de manteca y una tacita de leche. Se bate bien, a fuego suave, para que quede liviano. Se coloca la carne en la fuente. Se baña con su salsa y alrededor se pone en montoncitos el puré.

TORTA DE GOFIO

Ingredientes

125 gramos manteca o grasa de cerdo, 1 taza azúcar, 3 huevos, 1 taza leche, 1 taza harina, 3 cucharaditas polvo de hornear, 1 taza gofio, ½ cucharadita de sal, 1 taza leche, vainilla o limón.

En un tazón, se trabaja, con palita de madera la manteca o grasa de cerdo, añadiendo poco a poco el azúcar hasta que quede como crema. Agregar una a una las yemas de huevo. Luego la harina, el gofio, la sal y los polvos de hornear pasándolos por tamiz o colador, alternando con la leche. Mezclar la vainilla y por último las claras batidas a nieve, bien duras. Poner en molde enmantecado y cocinar a horno regular por espacio de 3/4 de hora.

Una vez pronta desmoldarla y polvorearla con azúcar pasada por colador.

GALLINA CON TOMATE

Ingredientes

1 gallina, 4 cebollas, 6 tomates, 6 ajíes, 1 kilo de papas, 3 dientes de ajo, 4 huevos duros, sal, pimienta, 1 cucharada de vinagre.

Después de bien limpia y pasada por la llama se corta la gallina en trozos no muy pequeños y se deja en adobe con el ajo picado, una cucharada de cebolla picada, sal, pimienta, el vinagre durante cuarenta y cinco minutos.

En tanto se pelan y quitan las semillas a los tomates y ajíes y se cortan en pedazos. Se pelan las cebollas y se cortan en pedazos, lo mismo que las papas.

En una cacerola, con manteca o aceite que cubra el fondo se colocan los trozos, de gallina, luego el tomate, las papas, las cebollas y ajíes.

Se tapa, se deja cocinar a fuego moderado por espacio de una hora aproximadamente y está lista para servir.

Se adorna con los huevos duros cortados en cascos.

MONDONGO A LA CRIOLLA

Ingredientes

1 kilo mondongo, 1/4 kilo porotos de manteca, 1/2 taza aceite, 1 cebolla, 3 tomates, 1 ají, 1 zanahoria, 1 gajo apio, 1 ramito oloroso, 4 cucharadas queso, 1 tacita arroz, 3 cucharones de caldo o agua, sal, pimienta.

Pasar el mondongo por varias aguas frías para que quede perfectamente limpio; escurrirlo, secarlo con un lienzo y cortarlo en tiritas finas. Poner en la cacerola el aceite y llevarla al fuego. Echar la cebolla finamente picada y dejar que se dore, agregar los tomates pelados, sin semillas y picados, la zanahoria en rodajas finas. *Dejar en el fuego durante 10 minutos; agregarle el ají cortado en tiritas finas,* el mondongo, el apio cortado en pedacitos chicos, el ramito oloroso, (perejil, laurel, orégano y tomillo) condimentar con sal y pimienta por último se le echan los porotos y el caldo. Tapar bien la cacerola y dejar cocinar a fuego lento por espacio de 40 minutos. Al momento de servirlo se polvorea con el queso.

Este plato debe resultar espeso, pero jugoso.

PASTEL DE CHOCLO

Ingredientes

½ kilo de carne, 2 huevos duros, 3 huevos, 18 choclos rallados, 1 cebolla, 2 tomates, 50 gramos de pasas de uva, 8 aceitunas, azúcar, manteca, aceite, sal, 2 tazas de caldo.

Se pica finamente la carne o se pasa por la máquina. En la sartén se echan 2 *cucharadas de aceite en el que se hace freir la cebolla bien picada. Una vez dorada* al fuego se agrega la carne, después de un rato los tomates sin piel y sin semillas cortados menudas y por último el caldo. Se sazona con sal y se deja a fuego lento hasta que el jugo se reduzca. Se retira del fuego y se le agregan las aceitunas, pasas y los huevos cortados en trozos grandes. Se sazona con sal, agregándole una cucharadita de azúcar. Se revuelve todo bien y se deja, mientras se rallan los choclos, luego se le agregan las yemas, una cucharada de manteca, otra de azúcar, sal y por último se incorporan las claras batidas a nieve. Colóquese en una fuente de horno el picadillo y cúbralo con la segunda preparación. Se espolvorea con azúcar y va a horno regular por espacio de cuarenta minutos.

ELABORACION DE JALEAS MERMELADAS Y DULCES

por el Ing. Agr. Gualberto Bergeret

ES corriente que en las zonas productoras un elevado porcentaje de frutas de descarte, se pierda por falta de colocación en los mercados consumidores.

En los países que tienen desarrollada la organización cooperativa estas frutas son absorbidas corrientemente por las industrias (fábricas de dulces, sidreras, etc.). Pero en los casos en que la comercialización se hace en forma individual, por lo general, dicha materia prima es depreciada, cuando no integralmente perdida.

La solución más práctica y ventajosa en esos casos, es el aprovechamiento industrial en pequeña escala, valorizando esa materia prima en forma de dulces, mermeladas o jaleas, para lo cual no es necesario invertir grandes capitales pues se prestan perfectamente los utensilios de aplicación corriente en el hogar.

Por otra parte, los productos resultantes le permiten al productor disponer de reservas alimenticias valiosas, durante todo el año, elevando de esta manera su "standard" de vida y reduciendo el presupuesto familiar. Además, es de destacar, que el mismo podrá disponer de alimentos baratos y que si son preparados en forma esmerada e higiénica, resultan eminentemente superiores a los obtenidos en la industria.

Por lo tanto, es conveniente destacar la importancia que tiene la observancia de algunas normas técnicas sencillas, a fin de obtener un producto, bueno, presentable y de buena conservación.

JALEAS DE FRUTAS

La jalea es una masa semisólida que debe mantener su forma cuando se da vuelta sobre un plato, pero que tiembla cuando éste es movido. Debe tener el color y el aroma característico de la fruta con que se ha elaborado y ser translúcida. Además debe cortarse fácilmente y al romperse deberá presentar un corte neto y de caras brillantes.

Materia prima. — La fruta para dar una buena jalea debe tener dos elementos en proporciones adecuadas: pectina y acidez. Estos dos elementos se encuentran en máxima cantidad en la fruta verde y decrecen cuando la fruta madura, quedando en mínima proporción cuando la misma ha alcanzado el máximo de maduración.

Por lo tanto, los mejores resultados se obtienen usando una mezcla de fruta madura y "pintona", de manera que la primera proporcionará el color y aroma y la segunda la pectina y acidez necesaria.

Dentro de las frutas más indicadas, tenemos las manzanas ácidas, uvas, ciruelas y membrillos. Algunas frutas como las manzanas maduras, la mayoría de las ciruelas y uvas europeas contienen suficiente pectina, pero en cambio tienen falta de acidez para lograr una buena jalea. Otras en cambio tienen buena acidez pero déficit en pectina. Por lo tanto, se recomienda en ciertos casos utilizar mezclas de frutas como manzanas silvestres con uvas, manzanas ácidas con ciruelas, etc.

En los casos en que la fruta no es rica en pectina y no es posible corregirla por combinaciones con otras frutas, es factible salvar el déficit por agregado de extractos pectínicos elaborados en la propia casa o preparados que se encuentran en el comercio.

Equipo necesario. — El equipo se compone de cacerolas, filtros o coladores, tazas medidoras y cucharones de mango largo.

El filtro debe ser hecho con una bolsa de franela, una bolsa de azúcar o tela de queso triple de malla fina.

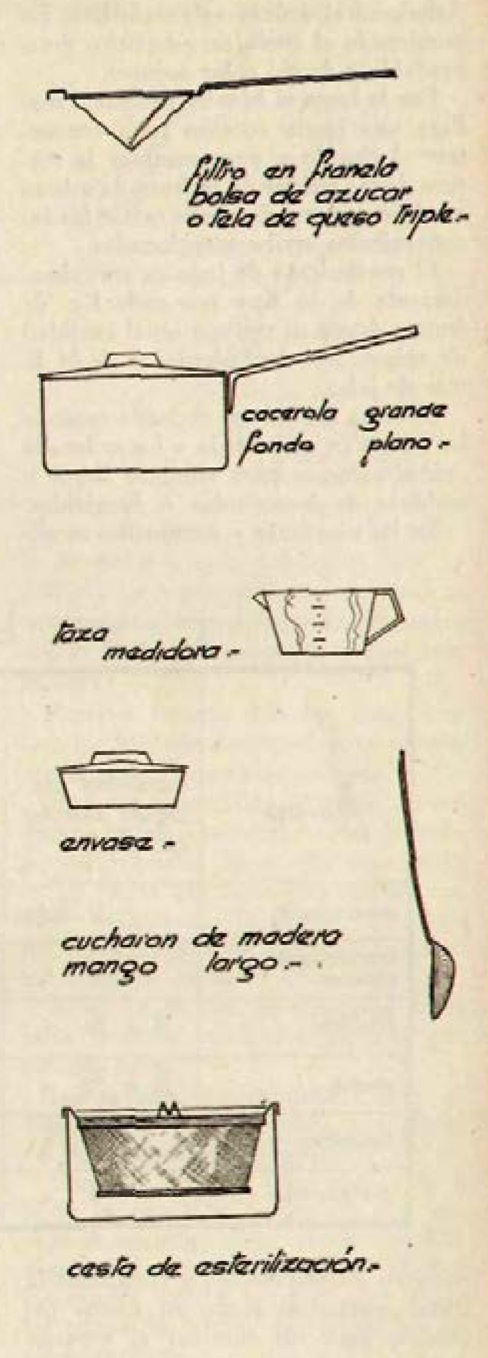
La cacerola debe ser grande y de fondo ancho a fin de favorecer la rápida evaporación del líquido, siendo preferible que el fondo sea plano.

Los recipientes donde se envasará la jalea serán de preferencia bajos y anchos, pues en esa forma facilita la extracción de la jalea y ésta conserva su forma atractiva. Es conveniente esterilizar los envases, para lo cual se usará un tacho grande con una cesta de alambre que facilita la colocación y extracción de los frascos. Asimismo es conveniente parafinar el producto, para lo cual se requiere un tacho para fundir la parafina.

Preparación de la fruta. — Una vez seleccionada la fruta es conveniente tomar cantidades no muy grandes para que la operación se lleve a cabo rápidamente, por lo que se recomienda en frutas como las frutillas, tomar unos 6 lts. de fruta, mientras que en las manzanas, uvas, etc., unos 4 Kgs.

Esta precaución es importante a los efectos de conservar al máximo el color y aroma original de la fruta. Es necesario tener en cuenta que la excesiva exposición al calor es perjudicial al color y al aroma. En efecto, el color cambia por alteración de las sustancias colorantes de la fruta y también se produce una modificación del tanino presente, oscureciéndose el producto.

En cuanto a las sustancias aromáticas, se volatilizan con el vapor, restán-



dole por lo tanto "bouquet" al producto. Asimismo el azúcar se carameliza, comunicando el gusto característico desagradable y dando color oscuro.

Por lo tanto si bien es necesario realizar una cierta cocción para concentrar el líquido y para cambiar la textura de los tejidos de la fruta, la misma no debe ser excesiva para evitar los inconvenientes arriba mencionados.

El rendimiento de jugo es aproximadamente de ½ litro por cada Kg. de fruta y éste a su vez con igual cantidad de azúcar, nos dará alrededor de ¾ litros de jalea.

La fruta deberá ser revisada sacando las partes en mal estado y luego lavada cuidadosamente para eliminar tierra y residuos de insecticidas o fungicidas.

En las manzanas y membrillos se eliminarán los pedúnculos y el cáliz de la fruta, cortándole luego en trozos pequeños, pero sin eliminar el corazón donde se encuentra gran cantidad de pectina. En estas frutas, así como en las uvas y ciruelas no se eliminará la cáscara.

Las frutillas se lavarán rápida y cuidadosamente para evitar pérdida de jugo, sacando la fruta del agua con un colador o espumadera, para que las impurezas queden en el fondo. Luego se sacarán los pedúnculos.

Extracción del jugo. — La fruta una vez preparada, se hervirá con una cantidad adecuada de agua y luego se calentará a ebullición contando desde ese momento el tiempo de cocción como indicamos en la tabla.

La ebullición se hará en una cacerola grande y chata revolviendo continuamente para evitar que se pegue y se queme. Las frutas blandas se aplastarán para facilitar la salida del jugo.

Una vez cocida, la fruta caliente se colocará en el filtro dejando escurrir y prensando al final para extraer todo el jugo. Este se clarificará volviéndolo a filtrar por un filtro limpio, previamente mojado en agua caliente.

tabla

frutas	cantidad de agua por kg. de fruta.-	tiempo de cocción, (en minutos).-	cantidad de azucar por taza de jugo.-
manzanas	2 tazas	20 a 25	1.5 tazas
manzanas ácidas	2 "	20 a 25	2 "
frutillas	¼ a ½ "	5 a 10	1.5 a 2 "
uvas	¼ a ½ "	5 a 10	1.5 a 2 "
ciruelas	1 "	15 a 20	1.5 "
membrillos	4 "	20 a 25	1.5 "

El jugo *obtenido debe ser contraloreado* en su riqueza en pectina, para lo cual una prueba que da una idea aproximada, es la de colocar en un tubo un poco de jugo y agregar igual cantidad de alcohol, observando la importancia del precipitado gelatinoso que se forma. Si fuera poco, conviene hervir el jugo para concentrarlo a fin de que se obtenga un líquido rico en pectina.

Preparación de la jalea. — Una vez obtenido el jugo se agregará al mismo la cantidad de azúcar de acuerdo a lo indicado por la tabla. El azúcar puede ser de caña o remolacha, pero deberá ser granulado y de buena calidad.

Si el jugo es poco ácido, lo que impide la formación de la jalea, se agregará jugo de limón o ácido cítrico en polvo en la siguiente proporción:

Una cucharada de jugo de limón filtrado por taza de jugo.

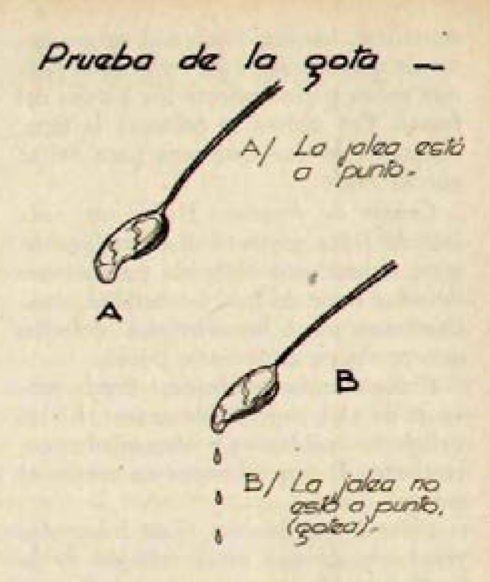
1 a 1 ½ cucharadita (de té) de ácido cítrico por cada 6 tazas de jugo.

Una vez agregado el azúcar se calienta el jugo a ebullición revolviendo solamente hasta que el azúcar se ha disuelto totalmente. Luego se hierve rápidamente hasta que se obtenga el punto de jalea. Este puede contralorearse de las siguientes maneras:

Método de la cuchara: Para ello se introduce una pala o cuchara de madera en el líquido y se retira observando cómo escurre de la cuchara. El "punto" se alcanza cuando la jalea cae formando láminas, desprendiéndose en forma limpia y bien nítida, como indica la figura. (Fig.).

Método de la gota: Consiste en sacar de vez en cuando pequeñas cantidades de jugo y echarlo en un vaso de agua fría. Si la gota se disuelve falta "punto", si de lo contrario, cae hasta el fondo conservando su forma, la jalea está a punto.

Método del termómetro: Consiste en tomar la temperatura de ebullición de la jalea, a medida que aumenta la evaporación. El "punto" se obtiene cuando



la temperatura alcanza entre 104° y 105° C. Es importante que al tomar la temperatura, se mantenga el termómetro dentro de la olla en que está hirviendo la jalea.

Aunque existen métodos más exactos, no los mencionamos pues requieren aparatos especiales costosos.

Una vez conseguido el punto, se envasará en los frascos que antes deberán ser esterilizados. Para ello se colocan en un tacho con agua fría que los cubra y se hierven allí durante 20 minutos, *manteniéndolos calientes* hasta el momento de usarlos.

Antes de envasar se eliminará de la jalea caliente cualquier espuma que pudiera tener.

Los envases se escurrirán y luego se llenarán en caliente, hasta una altura de ½ centímetro del borde.

Una vez que la jalea está fría y firme se procederá a taparla con una capa de parafina. Primeramente se limpiarán con un paño mojado en alcohol los bordes de los envases, para sacar los restos de jalea y lograr así un cerrado perfecto.

Luego se vertirá la parafina caliente en cantidad suficiente para cubrir la

superficie, haciendo rotar el envase antes de que la misma se endurezca, para que cubra perfectamente los bordes del frasco. Por último se colocará la tapa, cuidando de que esté seca para evitar que se oxide.

Causas de fracaso: Dado que cada lote de fruta presenta distintos problemas, el producto obtenido puede tener defectos o ser de inferior calidad. Analizaremos pues los distintos defectos que puede presentar una jalea.

Cristalización del azúcar: Puede provenir de a) un exceso de azúcar, b) insuficiente acidez, c) demasiado cocimiento, d) gran demora en cerrar el envase.

Falta de gelificación: Este fracaso es resultante de una mala relación de la pectina, ácido y sales minerales como consecuencia de: 1) frutas con insuficiente pectina o acidez, 2) cocimiento prolongado que destruye la pectina y da una masa gomosa en lugar de jalea, 3) falta de cocimiento y por lo tanto concentración insuficiente y 4) uso de mucha agua en la extracción del jugo.

"Desuerado" de la jalea: La jalea en algunos puntos emite agua, en forma similar a la separación del suero de la cuajada. Se atribuye a una contracción de la masa que separa entonces el liquido.

Jalea con moho o fermentada: Se debe a fallas en el cerrado que facilitan la entrada de mohos o levaduras.

MERMELADAS

Las mermeladas son jaleas que tienen en suspensión parte o toda la pulpa de la fruta y corteza de la misma cortada finamente. Son preparadas con frutas pulposas, de preferencia aquellas con gran contenido de pectina. Entre ellas se destaca la naranja por su aroma y su tenor en pectina.

Mermelada de naranja amarga

1 Kg. de naranjas amargas, 2 lts. de agua, 1 y ½ Kg. de azúcar y media cucharadita de sal.

Elegir dos naranjas con cáscara clara y sacarle la corteza. Cortar ésta bien fina y cubrirla con agua. Hervir hasta que quede bien tierna, manteniendo el nivel de agua y cambiando ésta si el gusto amargo es desagradable.

Pelar las otras naranjas, desechando la cáscara. Hervir la pulpa con 2 lts. de agua hasta que se ablanden y luego filtrar prensando. Volver a filtrar sin prensar. Mezclar este jugo con las cáscaras escurridas preparadas como se dijo, el azúcar y la sal y hervir hasta obtener el punto. Dejar en la olla hasta que se enfríe ligeramente. Envasar y parafinar.

DULCES

Son obtenidos de frutas deshechas cocidas con azúcar, hasta que la masa sea más o menos homogénea y espesa. La proporción media de azúcar varía entre 750 gramos y 1 Kg. por kilogramo de fruta preparada.

Dulce de duraznos o damascos

Lavar cuidadosamente. Sumergir en agua hirviendo durante 1 minuto, retirar y ponerlos en agua fría por algunos segundos. De esta manera se pela fácilmente la fruta. Cortar en mitades y descarozar. Agregar azúcar en la proporción de 750 grs. por Kg. de fruta limpia, agregando en el caso de los damascos 2 cucharaditas de jugo de limón.

Triturar la fruta y colocarla en capas alternadas con el azúcar dejando en reposo durante 3 a 4 horas. Calentar luego lentamente hasta que el azúcar se disuelva, revolviendo continuamente. Cocer revolviendo hasta obtener el punto, cuando la fruta aparece clara y el dulce algo espeso. Envasar y cerrar.

MISCELANEAS

VIAJERO FRANCES DEL SIGLO PASADO, Santiago Arago arribó a Montevideo alrededor del año 1820, y anotó sobre nuestra ciudad las siguientes impresiones: "Pequeña es la ciudad de Montevideo, pero limpia, airada y coqueta. Sus calles están tiradas a cordel y corren de N. a S. y de E. a O. Elegantes balcones embellecen casi todas las casas, y en las que nos acogieron encontramos aquella ceremoniosa política que se parece algún tanto a la etiqueta, pero que sólo es una especie de aparato para los que ignoran las costumbres un poco orgullosas de la nación española. Por lo demás se guardan allí ciertos usos de la madre patria con tal respeto que más bien parece ternura que costumbre. La siesta se duerme con regularísima puntualidad y ninguna modificación ha sufrido el traje español, ni aun las que hace indispensables la diferencia del clima. Apresúrome a añadir que esa magia que tiene la hermosa andaluza en su porte, ese descaro en la mirada, esa suave desenvoltura en el andar, y esas peligrosas perfidias en la sonrisa, se encuentran aquí en las jóvenes con un lujo de refinamiento al cual necesariamente sucumben todos los extranjeros.

—No me ames con la palabra, cuando tu pensamiento está en otra cosa
si es cierto que tú me amas y guardas un corazón fiel.
Sé mi amigo y sea tu mente pura, o aléjate de mí
ya que me odias, y deja estallar abiertamente la querella.
Aquel que tiene dos caras, oh Cirno, es un temible compañero,
a quien fuera mejor tener por enemigo.

Teognis de Megara.

HACE CIEN AÑOS que apareció en las librerías de París "Las Flores del Mal", de Charles Baudelaire, obra cumbre de la lírica francesa. —Usted ha inventado un nuevo estremecimiento, dijo Víctor Hugo al autor; y, en efecto, una nueva sensibilidad — el alma moderna en todo lo que tiene de hondo y de complejo — se desprende de sus magníficos poemas. Precursor de la poesía pura, poeta que comprendió el valor de la palabra y sus sensaciones inherentes, de la remota correspondencia entre todas las cosas de la naturaleza (el olor como el sonido pueden sugerir el color, etc.), de él arranca toda la poesía moderna: el parnasianismo de Leconte y de Heredia, el simbolismo, con el gran Paul Verlaine como precursor, con el asombroso Rimbaud, Mallarmé, etc. Rubén Darío entre los nuestros, y el uruguayo Herrera y Reissig. "Las Flores del Mal" apareció en las librerías el 25 de junio de 1857, editada por Poulet-Malassis, que fué amigo íntimo del poeta.

CUMBRE DE LA LIRICA CASTELLANA, San Juan de la Cruz nació en el año 1542 y murió en el 1591. Débil, enfermizo, no pudo aprender un oficio e ingresó como enfermero en el Hospital de Medina del Campo. Más tarde profesó en la orden de los Carmelitas, y al año tuvo su decisivo encuentro con Santa Teresa de Jesús, que le sugirió la reforma de la orden, y que le contagió de su desbordante misticismo. Entre sus poesías más célebres — cumbre de la mística de todos los tiempos — citemos el "Cántico Espiritual", su canción que comienza "Oh llama de amor viva", sus coplas "Del alma que pena por ver a Dios" y "Sobre un éxtasis de alta contemplación".

MANUEL BERNARDEZ, precursor de nuestro género narrativo, nació en España en 1867. Meses después sus padres emigraron al Uruguay, radicándose en Salto, en el pueblo Arapey. Es autor de cuentos de nuestro ambiente rural, muy logrados en la pintura de caracteres y en la fluidez del diálogo. "El desquite" y "El velorio vacuno" han sido incluídos en su selección de narraciones para la Biblioteca de Clásicos Uruguayos.

—Es triste condición de la humanidad, que más se unen los hombres para compartir los mismos odios, que para compartir un mismo amor. — BENAVENTE.

—Desde Alejandro a Augusto y a Napoleón, todos los espíritus superiores fueron grandes organizadores. Ninguno de ellos ignoraba que organizar no sólo consiste en elaborar reglamentos, sino en hacerlos cumplir. En esta ejecución consiste la principal dificultad de la organización. — GUSTAVO LE BON.

ALVARO ARMANDO VASSEUR nació en Montevideo el 3 de mayo de 1878. Fué un auténtico representante del novecentismo, ya en sus poemas modernistas, ya en sus prosas celosamente cinceladas. En Buenos Aires formó parte del grupo modernista "La Siringa", junto a Rubén Darío, Lugones, Ingenieros, Díaz Romero, Payró, Leopoldo Díaz. Desde sus "Cantos Augurales" de 1904, pasando por sus "Cantos del nuevo mundo", hasta sus postreras obras, Vasseur mantuvo una personalidad bien definida, incólume de la influencia avasallante de Herrera y Reissig. El 9 de enero de 1953 el Estado adquirió en propiedad sus obras completas.

—Yo con erudición, ¡cuánto sabría! — ESPRONCEDA, "El Diablo Mundo".



¿ES USTED UN BUEN CONDUCTOR?

por el Ing. Primo Roda.

EXPLICACION PREVIA

Conscientes de la importancia de los modernos métodos de introspección para el conocimiento de uno mismo, hemos tratado de que cada uno pueda juzgarse si es o no un conductor perfecto.

Bastará con responder a una serie *de preguntas que formulamos* y *sumar* los puntos que se atribuyen a cada tipo de respuesta. Eminentes psicólogos, sociólogos y técnicos nos han ayudado en la preparación de nuestro "test", en especial el periodista Alfred Adler, belga, mundialmente conocido.

Es claro que la eficacia del "auto-test" está subordinada a una estricta sinceridad (en las respuestas) y a una justa honestidad (en la adjudicación de puntos). Pero como se trata de un "auto-test", es decir, de un examen de *conciencia, admitimos algunas libertades* a los conductores profesionales con más de 10 años de ejercicio de la profesión, para que alcancen el mínimo de dignidad que se les exige por su calidad de profesionales.

COMO PROCEDER EN EL "AUTO-TEST"

1º Leer las preguntas.

2º Meditar profundamente (tiempo máximo por pregunta: 30 minutos).

3º Elegir la contestación-tipo que se considera correcta.

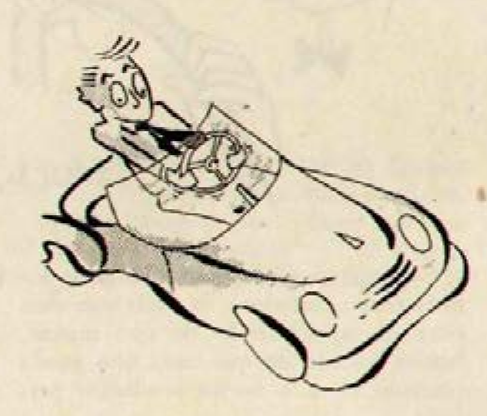
4º Leer el comentario y apuntar los puntos obtenidos.

La suma de dichos puntos, permitirá apreciar vuestras condiciones de conductor, de acuerdo a una escala que veremos más adelante.

Sección I. Conocimientos técnicos.

1ª pregunta: Ud. circula a 100 Km. por hora, y de golpe el volante de la dirección se suelta y no puede guiar el vehículo. ¿Qué piensa Ud.?

a) "Yo debo estar soñando; pronto me despertaré y no tendré dificultades".
b) "He sido un idiota en adquirir este auto. Trataré de cambiarlo".
c) "Ahora tendré un buen asunto para contar a la barra del café".



2ª pregunta: Para verificar el funcionamiento de las bujías ¿qué usa Ud.?

a) ¿Un lápiz metálico?
b) ¿Un destornillador con el mango aislante?



Sección II. Conocimiento de la Ordenanza General de Tránsito.

3ª pregunta: ¿En qué caso debe considerarse como una locura, adelantar a otro vehículo en una curva?

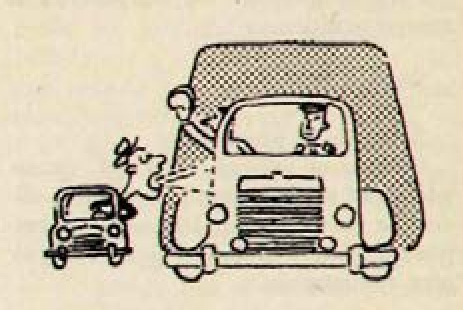
Sección III. Cualidades psicológicas y sociales.

4ª pregunta: Si Ud. desea adquirir un automóvil, ¿cuál es el elemento principal para su decisión final?

a) ¿La opinión de vuestra esposa?
b) ¿Los argumentos del vendedor?
c) ¿El color de la carrocería?
d) ¿El sueldo que Ud. percibe?

5ª pregunta: Vuestras relaciones con otros conductores de vehículos, ¿en qué se basan?

a) ¿En vuestro conocimiento de la Ordenanza Gral. de Tránsito?
b) ¿En el tono fuerte de vuestra voz?
c) ¿En una estimación rápida del tamaño y peso del otro vehículo?

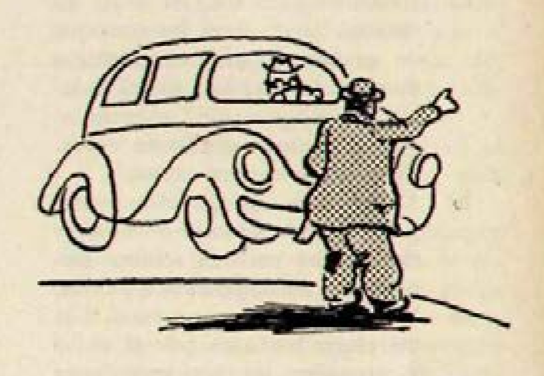


6ª pregunta: Su actitud hacia esos vagabundos o turistas pobres que circulan por las carreteras y hacen señas para que los lleven, ¿en qué se basa?

a) ¿En el aspecto físico y en la cara del que solicita?
b) ¿En el sexo?
c) ¿En el estado de su vehículo?



Sección IV. Una prueba práctica.



7ª pregunta: Ud. sale del Estadio Centenario, un día en que jugaron Peñarol y Nacional, y se traslada en su auto desde el Palco Oficial hasta el Obelisco. ¿Calcula la velocidad por el tiempo que tarda en recorrer esa distancia de 1.200 m.? En los comentarios verá el puntaje que le corresponde, que será tanto mayor cuanto más rápido pueda sortear los inconvenientes del tránsito.

COMENTARIOS Y PUNTOS QUE CORRESPONDEN

Sección I.

Sobre la 1ª pregunta:

a) Pensamiento incorrecto. Está prohibido dormirse en el volante, por lo tanto ha cometido una contravención. Además es poco probable que se despierte. Le corresponde 0 punto.
b) Pensamiento desgraciado. Es cierto que es difícil cambiar el auto pero debe preocuparse del presente que requiere toda vuestra atención. Le corresponde 1 punto (porque la Ordenanza General de Tránsito no prohibe este tipo de reacción).
c) Pensamiento correcto. Siempre debe hallarse la parte hermosa y útil de las circunstancias desagradables. Le corresponden 5 puntos (puede apuntarse 10 puntos, si además intenta frenar).

Sobre la 2ª pregunta:

a) Le corresponde 0 punto.

b) Le corresponden 10 puntos.

Para comprender mejor, proceda al ensayo práctico.

Sección II.

Sobre la 3ª pregunta:

Cuando el vehículo que Ud. quiere adelantar es un patrullero de la policía. Le corresponden 10 puntos si respondió bien y 0 punto por cualquier otra contestación.

Sección III.

Sobre la 4ª pregunta:

a) Evidentemente Ud. es débil de carácter y atenderá los consejos de cualquier pasajero mientras maneja, lo cual lo volverá indeciso y peligroso. Le corresponden 3 puntos (y ello en consideración a vuestra esposa).

b) Es un caso análogo al anterior, pero tiene la ventaja de basarse en algunas consideraciones técnicas. Le corresponden 4 puntos.

c) Vuestro gusto es muy cursi. Entre elegir un auto por el color y provocar un accidente para comprobar si la velocidad máxima es 150 Km. por hora, no hay más que un paso. Le corresponde 0 punto.

d) Ud. es una persona equilibrada, razonable y nosotros lo felicitamos sinceramente. Le corresponden 10 puntos.

Sobre la 5ª pregunta:

a) ¿Cómo puede confiar en ello, si cada Departamento tiene (o no) una Ordenanza propia y el Gobierno dictó su propio Reglamento? Un consejo: no se fíe de sus conocimientos en ese sentido y verifique a menudo el líquido de los frenos. Le corresponde 0 punto.

b) Ud. arruina su salud. (Consulte los últimos trabajos médicos sobre el cáncer en las cuerdas vocales.) Le corresponde 0 punto.

c) Ud. tiene sentido común y sangre fría. Más que seguir una norma fija, Ud. se adapta a las circunstancias para amenazar o cuidarse. Le corresponden 10 puntos.

Sobre la 6ª pregunta:

a) Esta posición es interesante siempre que Ud. sea un buen psicólogo; es cierto que es aventurado aceptar a un facineroso pero muchas veces un aspecto detestable oculta un alma pura y santa. Actúe pues con mucho cuidado. Le corresponden 5 puntos.

b) Creemos que Ud. contestó esta pregunta por distracción. Le corresponde 0 punto.

c) Es Ud. muy sensato. Si su auto corre peligro de descomponerse, la ayuda de dos potentes brazos no deben despreciarse. Le corresponden 10 puntos.

Sección IV.

Sobre la 7ª pregunta:

Si la velocidad fué de 4 Km. por hora o más, son 10 puntos.

De 2 a 4 Km. por hora, 8 puntos.
De 0,5 a 2 Km. por hora, 6 puntos.
De 0,25 a 0,5 Km. por hora, 4 puntos.
De 0,1 a 0,25 Km. por hora, 2 puntos.
Menos de 0,1 Km. por hora, 1 punto.

¡Y ahora, Ud. estará ansioso por saber si es o no un buen conductor! Pues bien, sume (sin trampear) los puntos que le correspondieron y ubíquese en lo que sigue:

—Máximo 70 puntos. Si alcanzó esa cifra, Ud. hizo trampa porque si bien contestar las 6 primeras preguntas es difícil no es imposible; en cambio, recorrer a 4 Km. por hora o más los

1.200 m. citados, nadie lo podrá realizar.

—Entre 45 y 68. Ud. es un conductor casi perfecto y lo felicitamos sinceramente.

—Entre 30 y 45. Ud. es un conductor aceptable pero le aconsejamos que no se confíe mucho. Recuerde que la confianza mata al conductor (o al peatón que se cruza en su camino).

—Entre 15 y 30. Resultado mediocre; conviene que siga un curso para mejorar sus conocimientos teóricos o prácticos, y si tiene seres queridos en su familia, no olvide un seguro por accidente.

—Menos de 15. Resultado alarmante. Le aconsejamos que venda su auto y viaje en ómnibus a pesar de las incomodidades que resultan de la insuficiencia de estos servicios.

En las líneas que preceden hemos querido hacerles pasar un rato entretenido, utilizando el muy trillado tema de los conductores y sus vehículos.

Los accidentes que corrientemente provocan los imprudentes, son demasiado serios para que se hagan bromas; sin embargo hemos tratado de concentrarles la atención utilizando aspectos jocosos, porque bien sabemos que los consejos serios no se leen o no se toman en cuenta.

Sin embargo, si hemos conseguido entretenerlos un rato, si la lectura anterior les ha resultado agradable, les solicitamos que en compensación pongan toda la atención posible a lo que sigue, que va en serio:

1º Sea cortés; no pretenda tener derecho siempre; y si lo tiene, cédalo a los demás por su propia seguridad.

2º No se apure excesivamente; recuerde que como dice Flechero Tell: Más vale perder un minuto en la vida que la vida en un minuto.

3º Use el sentido común, que, desgraciadamente, es el menos común de los sentidos, no sólo si es conductor de un vehículo, sino cuando circula como simple peatón.

4º Obedezca las señales y a los agentes de tránsito; ellos velan por su seguridad.

Otros consejos técnicos podríamos desarrollar para los que utilizan la vía pública, pero consideramos que si los que hemos citado en serio, son cumplidos por Uds., habremos conseguido mucho en nuestra lucha por la Seguridad en el Tránsito.

En Montevideo los accidentes de tránsito provocan una muerte cada tres días y un herido cada dos horas.

Si nos referimos a toda la República, una idea de los peligros del tránsito se refleja en esta cifra: cada año fallece 1 persona por cada 330 vehículos en circulación. En EE. UU. en cambio fallece uno cada 1600 vehículos.

Un buen conductor debe admitir que alguna culpabilidad le corresponde en cualquier accidente en que se vea envuelto su vehículo. Conducir bien comprende también la habilidad de evitar todo accidente que pueda provocar la falta de habilidad del otro conductor.

RECUPERACION DE NUESTRAS TIERRAS ARRUINADAS DEBIDO A UNA AGRICULTURA ESQUILMANTE

Por el Dr. ALBERTO BOERGER

Director del Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional
"La Estanzuela", Depto. Colonia.

EN mi colaboración al Almanaque del Banco de Seguros de 1952 me ocupé del futuro agrícola del país. Dejé sentado, que los procedimientos defectuosos de la agricultura esquilmante paulatinamente desaparecerán debido a la creciente intensificación de los métodos de explotación. El precio de la tierra y la necesidad de sacar mayores rendimientos netos por unidad de superficie, ya no admitirán procedimientos de explotación abusivos. Estos, sin contemplar el porvenir, sólo buscan el beneficio momentáneo mediante la roturación de tierras vírgenes y su uso agrícola durante pocos años, dejándolas luego agotadas y abandonadas. Tampoco habrá lugar para una agricultura unilateral rutinaria y mal llevada que origina con frecuencia las "tierras exhaustas y llenas de malezas" según al respecto se expresan los Ingrs. Agrs. Gómez Haedo y Soarez Netto en su libro de 1932 sobre el Seguro Agrícola Integral. Son las llamadas chacras cansadas, sucias y plagadas de malezas, la cuales, debido a una labranza rutinaria y a veces defectuosa, se originaron en la parte austral del país.

La rutina hace predominar la siembra continuada de trigo por espacio de lapsos largos, décadas enteras, especialmente al tratarse de modestos agricultores arrendatarios, que por las mismas circunstancias suelen descuidar las exigencias de una buena rotación de cultivos. El nuevo ocupante de algún predio disponible, interesado en sembrar trigo, no tiene en cuenta la historia o los antecedentes del campo que piensa cultivar. Siembra trigo, aunque en el mismo terreno se registraran anteriormente cultivos trigueros en forma ininterrumpida, a veces "hasta el cansancio". Una monocultura continuada de trigo, pues, con todas las consecuencias del procedimiento rutinario que a la larga origina las "explotaciones agonizantes", según los nombrados técnicos se expresan al respecto.

Estamos frente a uno de los aspectos de la agricultura "esquilmante". Un campo que "por tener tierras exhaustas o llenas de malezas — valiéndome de palabras textuales de Gómez Haedo y Soarez Netto — cuyo rendimiento sea 200 a 300 kilos de trigo por hectárea, como hay desgraciadamente, muchos en el país"... "El que posea un conocimiento nada más que elemental del escenario agrícola — continúan — puede afirmar además, que hay mucho más de 50.000 hectáreas cultivadas con trigo que no deben continuarse con este cultivo, ya sea por deficiencia de suelos o cansancio de los mismos". Sobre la base de 400.000 hectáreas cultivadas durante el referido período como superficie total en el país, las tierras "exhaustas" ocuparon la octava parte.

Como factor adverso a la conservación de la fertilidad del suelo corresponde señalar también la agricultura inconsulta, surgida en el país en los últimos lustros. Las medidas gubernamentales de protección a favor del productor de trigo actuaron como acicate, animando a muchos campesinos a roturar

superficies considerables de los campos de pastoreo en detrimento de la ganadería bovina destinada a la producción de carne. Lamentablemente el afán de lucro y la facilidad de la roturación por medio del arado a tractor, de fácil manejo para cualquier persona que sabe conducir un automóvil, lleva al abuso.

Tierras que nunca debieran haber sido sometidas a la acción de la reja, quedan de esta manera arruinadas. Especialmente en las de consistencia floja el daño es enorme. La naturaleza necesitó períodos muy largos para formar los suelos del país con su vegetación pratense integrada por gramíneas y otras plantas de pastoreo. Justamente en tales terrenos, el césped que los cubre, con su raigambre sujeta la tierra suelta con un contenido escaso de materia orgánica y por ende pobre. La reja destruye su contextura haciendo desaparecer con gran rapidez la fertilidad natural acumulada durante centenares de años, a través de la formación de la substancia orgánica llamada "humus".

Se calcula, que bajo condiciones normales y favorables, contando con una buena capa protectora de selva virgen o de pasturas en el campo abierto, la naturaleza necesita lapsos de 300 a 1000 años para la formación de una sola pulgada de tierra fértil, rica en humus. Fácilmente se interpreta todo el alcance de su destrucción como consecuencia inevitable de la agricultura inconsulta. Una vez destruído el humus y la raigambre que sostiene la capa vegetal, las lluvias fuertes del país originan la erosión acelerada llevándose la tierra floja y originando vulgarmente las llamadas "cárcavas".

Sobre el total de sus 18 millones de hectáreas, la República pierde anualmente mil hectáreas por la destrucción del suelo a través de los arrastres pluviales. Esta cifra equivale a una pérdida anual de 600 metros cuadrados de tierra arable por cada mil hectáreas, consecuencia en buena parte, de la agricultura inconsulta.

Por supuesto, los daños de la erosión no se limitan al Uruguay. Ocurren en todos los continentes, aunque la modalidad de "erosión acelerada" se difundió preferentemente en los países nuevos con su agricultura extensiva y la mecanización, precisamente una de las causas de la labranza esquilmante y ruinosa.

Sobre los daños ocasionados a las tierras en las Américas, el especialista norteamericano Dr. H. H. Bennett, autoridad mundial en la materia, informa en un trabajo presentado a la IV Conferencia Interamericana de Agricultura realizada en diciembre de 1950 en Montevideo. Señala, que en la Unión Americana una quinta parte de la superficie original de tierra arable quedó destruída hasta el grado de inutilizarla totalmente para futuros cultivos. Es decir, cerca de 40 millones de hectáreas han quedado aruinados, más del doble de toda la superficie territorial del Uruguay. Una cifra impresionante. Además, aproximadamente una tercera parte del resto del terreno de Estados Unidos se ha dañado seriamente, habiendo desaparecido en parte o por completo la capa superficial de los suelos y dejando la mitad o más de la mitad sobrante expuesta a la erosión.

El Canadá tiene mucha tierra susceptible a la acción del viento en las praderas de sus provincias occidentales y la erosión causada por el agua es localmente grave en vasta superficies de la sección sudeste más húmeda.

En México y en algunas regiones de Guatemala y Costa Rica el problema de la erosión es considerable. Algunas grandes extensiones de terrenos se han arruinado y en numerosos campos se ha perdido la capa superficial del suelo.

Con respecto a Sudamérica, los datos de Bennett se basan principalmente en la información obtenida de la observación directa y en los resultados de algunas investigaciones generales sobre

la erosión. Las estimaciones más fidedignas indican, que cerca de una cuarta parte de la tierra cultivada (en el pasado y en el presente) está total o parcialmente arruinada; pero queda todavía cierta extensión que podría usarse para hierbas y árboles. Como es natural, los daños causados por la erosión son mayores en las regiones serranas, especialmente en la Cordillera de los Andes.

Hay pruebas de que alrededor de 16 ó 20 millones hectáreas de terrenos, por lo menos, están arruinados o casi arruinados, o seriamente dañados en los 10 países sudamericanos. Se ha estudiado detalladamente la erosión operada en la región noreste de los Andes. En las laderas más escarpadas ocurre lógicamente el mayor desgaste de la tierra. El uso intermitente de estos suelos, a través de los años, sin haberse practicado el cultivo en rotación, aplicado abonos o fertilizantes, ni tampoco tomado medidas contra la erosión, ha originado dicha gravedad. Consecuencias similares fueron originadas por el agotamiento de los elementos nutritivos minerales del suelo. En algunos casos, ambos daños se juntaron, al extremo de que las personas que habitan en estas regiones evidentemente están mal nutridas. Una gran parte de esas comarcas se ha arruinado de tal manera, que la mayor parte de sus habitantes la han abandonado, unos trasladándose a tierras bajas más productivas, y otros a ciudades.

Tocante a la vegetación existen predios donde regiones anteriormente húmedas han perdido tanto de su capacidad para retener el agua, debido a la remoción de la capa superficial absorbente y a las cárcavas, que la vegetación característica de las tierras secas los ha invadido apreciablemente. Son síntomas del desecamiento de los Continentes, problema del cual me ocupé en mi libro de 1943: Investigaciones Agronómicas.

La recuperación de terrenos empobrecidos no se limita a los casos de la erosión propiamente dicha. En párrafos anteriores ya señalé — respecto al Uruguay — que existen muchas explotaciones "agonizantes", no tanto por la erosión, sino más bien por la agricultura esquilmante. Los suelos virtualmente improductivos de los yermos y predios forestales abandonados a la regeneración espontánea, cubiertos con pasturas pobres, en países densamente poblados suelen ser sometidos a realizaciones de recuperación a medida que el crecimiento demográfico obliga al perfeccionamiento de los métodos de explotación.

Un ejemplo clásico, con frecuencia citado en la literatura pertinente, constituye el de la recuperación de un erial improductivo en las montañas Eifel (Rhenania) por mi maestro Remy, de la Universidad de Bonn.

Una finca de 75 hectáreas de terreno yermo, situada entre 450 a 500 metros de altitud sobre nivel del mar, perteneciente al Dominio Rengen allí ubicado, fué transformado por Remy durante los años de 1930 a 1934, pese a recursos escasos debido a la crisis de la época, en una superficie cubierta de hermosos y vigorosos herbazales. No disponiéndose de estiércol, la primera fertilización se realizó tras la neutralización del terreno por la cal, con la aplicación de cantidades elevadas de abono fosfatado y de potasa, produciéndose de esta manera una masa vegetal destinada para abono verde. Como fertilizantes nitrogenados, tras la roturación y el abono verde, se aplicaron de 40 a 60 Kg. de Nitrógeno puro por hectárea y año. Una fracción del terreno así tratado sirvió para cultivar papas, remolachas forrajeras y cereales; la mayor parte, sin embargo, quedó destinada para la instalación de praderas artificiales. Fuera de éstas, se llegaron a desarrollar herbazales aprovechables sin roturación ni

siembra, sólo por un trato cuidadoso de la vegetación herbácea de calidad inferior que había.

Sin perderme en detalles consigno algunos datos sobre el resultado económico registrado a través de la producción de los herbazales así formados. Por hectárea se alcanzó un aumento de peso vivo en los animales en ellos mantenidos de respectivamente 229, 308 y 242 kilogramos anuales en los años sucesivos de 1932, 1933 y 1934.

Quedó demostrado así, que tierras improductivas situadas en las altas regiones de la Eifel, pueden ser transformadas en praderas de pastoreo y tierras agrícolas altamente productoras. El gasto total para la formación de una hectárea de praderas se elevó a 1.860 marcos. Los gastos anuales de 255 marcos, frente a ingresos de 270 marcos significa una ganancia neta de 15 marcos, quedando de esta manera el caso también económicamente justificado.

En otras circunstancias la transformación de terrenos improductivos similares a los del citado Dominio de Rengen, será obtenida con mayor facilidad a través de la aplicación frecuente de cortes de limpieza de la vegetación adventicia, generalmente gramíneas de calidad inferior, con el agregado de elevadas dosis de abonos químicos. Sin embargo, no es menester recurrir a la roturación del respectivo suelo como lo fué en el mencionado procedimiento aplicado por Remy.

A título de ejemplo indico la recuperación de un terreno forestal abandonado y por ende cubierto de vegetación pastoril inferior, característica de los yermos, en un pastizal de alta producción. Se trata de una tierra liviana, arenosa, de una selva de hayas talada, cubierta de un conjunto vegetal ralo de gramíneas adventicias pobres y malezas de toda clase, terreno perteneciente al Instituto de Investigaciones Agronómicas de Braunschweig - Völkenrode. A. H. Könekamp, especialista en herbazales, logró transformar esta vegetación, en el corto lapso de tres años. Después de haber eliminado los residuos aislados de la vegetación arbustiva nacida espontáneamente luego de ser talada la selva, aplicó cal como enmienda usando finalmente dosis elevadas de abonos potásicos y fosfatados. Las figuras 1 y 2 documentan nítidamente la recuperación lograda en tres años.

En párrafos iniciales de nuestro tema informé brevemente sobre los daños que el país ha sufrido por la agricultura esquilmante y la erosión acelerada. Agregando luego datos sobre la extensión de las superficies de tierra arruinadas por las mismas causas en Estados Unidos y otros países del Hemisferio Oeste, di a conocer finalmente dos ejemplos instructivos de una recuperación lograda mediante el esfuerzo individual de dos científicos europeos: Remy (Bonn) y Könekamp (Braunschweig). De esta manera he querido alentar a nuestros hombres de campo, a que emprendan con fe en el éxito la lucha por la recuperación de la fertilidad de sus chacras cansadas y abandonadas. Sin perjuicio de la obra colectiva a cargo del Estado, conviene realizar individualmente por lo menos "algo" en defensa del suelo como base indispensable de la producción agropecuaria, haciendo lo que se pueda.

Desde luego, la conservación del suelo en gran escala constituye una tarea que rebasa las posibilidades del esfuerzo individual. Los Estados Unidos organizaron su importante "Soil Conservation Service" o sea un Servicio de Conservación de Suelos dirigido, desde su fundación en 1935 hasta 1951, por el mencionado especialista H. H. Bennett. En cuanto al Uruguay corresponde señalar la creación, por Ley del Presupuesto del 27 de marzo de 1953, del Departamento de Conservación y Desarrollo de los Recursos Naturales, dependencia de la Dirección de Agronomía dirigida por el Ing. Agr. Carlos A. Fynn. Además

de esto, el Poder Ejecutivo envió al Parlamento, en 1951, un Proyecto de Ley destinado a contemplar, sobre una base amplia, tan importante problema.

De suerte que, con la creación de un organismo técnico de Conservación y Desarrollo de los Recursos Naturales, el Gobierno uruguayo se ocupa directamente, mediante la acción de una dependencia del Ministerio de Ganadería y Agricultura, de recuperar tierras erosionadas. Aunque se trate todavía de una obra modesta con ajuste al marco de los recursos financieros y elementos de trabajo disponibles, la "Conservación de Suelos" está en marcha.

Las tierras del Instituto Fitotécnico a su vez, parcialmente dedicadas a la agricultura desde períodos anteriores a su adquisición por el Estado, en 1907, a causa de la agricultura persistente sufren las consecuencias de los arrastres pluviales y el desgaste de su fertilidad. Hubo que tomar medidas impostergables en su defensa contra la erosión y la recuperación de su capacidad productora. Se trata de una situación similar a la de otras propiedades rurales de mediana extensión. Los propietarios de éstas indudablemente han de interesarse por la conservación del suelo como substrato físico de la producción y la recuperación de su fertilidad. Desde ambos puntos de vista La Estanzuela ofrece un ejemplo instructivo para realizaciones a emprenderse eventualmente en la propiedad privada.

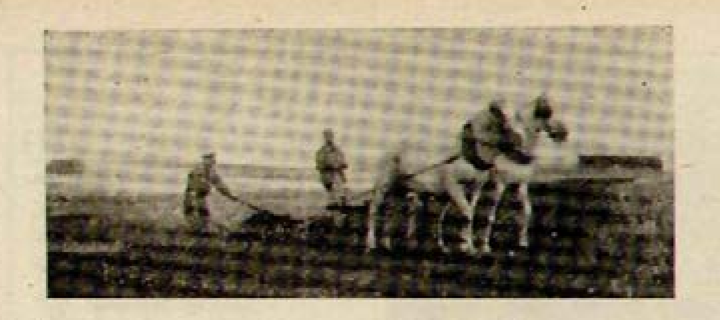
En el pais suelen ocurrir precipitaciones torrenciales que con harta frecuencia superan en el lapso de pocas horas 50 milímetros. Excepcionalmente alcanzan una densidad más alta aún. A título de ejemplo indico algunos de estos casos extremos registrados en La Estanzuela: 86,5 mm. en una hora (1-I-1954); 78,9 mm. en varias horas (19-IX-1955); 135 mm. en la noche del 3 al 4 de enero de 1956 con chaparrones de 45 mm. entre las 21 y 22 horas del 3 y 55 mm. entre las 5 y 6 horas del 4, produciéndose en la tarde de este mismo día otra lluvia intensa de 67,8 mm. registrados en 4 horas.

Resulta inevitable que a raíz de precipitaciones tan intensas se originen fuertes arrastres en la tierra labrada, aunque se trate de pendientes suaves. Tuvimos que pagar tributo a la circunstancia anotada en casi todas las fracciones agrícolas del establecimiento. Lamentablemente la destrucción del suelo afectó también a las superficies reducidas de los campos experimentales propiamente dichos. Después de haber instalado dos veces, en diferentes puntos, una defensa contra los arrastres de lluvias intensas, sin lograr resultados satisfactorios, en 1955 la logramos en el Campo Experimental, en un terreno estudiado prolijamente, siguiendo las curvas de nivel poco pronunciadas. La eficacia de esta medida defensiva resulta inobjetable.

En cuanto a la labranza general en las diferentes fracciones en que se sub-



Niveladora con una cuchilla de dos metros de ancho, construyendo canales de desagüe en un sistema de terrazas.



Pala de buey terminando detalles en las realizaciones referidas.

divide el establecimiento, la sistematización en curvas de nivel permitió aplicar el cultivo en terrazas sobre una superficie total de casi 400 hectáreas, terreno defendido exitosamente contra la erosión. Todas las terrazas de retención de las aguas pluviales fueron construídas paulatinamente, con los elementos de trabajo disponibles en el establecimiento. Entre ellos cabe mencionar expresamente una niveladora de tamaño reducido con una cuchilla de sólo dos metros de ancho. La misma presta utilidad también en otros requerimientos de movimientos de tierra, y sobre todo para conservar en orden los caminos de tierra internos. (Véase figura 3).

Millares de metros de desagüe así construídos y luego debidamente cespedados con gramíneas apropiadas, recogen las aguas retenidas en los surcos de perfil ancho y suave, para llevarlas finalmente a las zanjas y cañadas naturales. Los arrastres de tierra, salvo casos de precipitaciones catastróficas, quedan subsanados. La figura 4 muestra una ladera sometida a la agricultura en un terreno que linda con el ensayo de rotaciones al cual he de referirme posteriormente.

Al comenzarse esta obra de sistematización, surgieron temores respecto a la marcha normal, en el terreno sistematizado, de la maquinaria agrícola moderna, entre ella las segadoras-trilladoras combinadas (cosechadoras). Se daban por probables y hasta seguros rompimientos frecuentes de las piezas delicadas de estos equipos y su deterioro, con el consiguiente entorpecimiento de la labranza, siembra y cosecha. Los inconvenientes se subsanaron dando a los caballones de tierra una curvatura suave, que evita la sacudida a la maquinaria. Esta se desliza con facilidad en las zanjas anchas de poco fondo que se ajustan al declive moderado que caracteriza la superficie ligeramente ondulada del campo uruguayo. La obra de sistematización cumplida con recursos modestos satisface ampliamente.

Pastores de 230 animales (caballos percherones, bueyes, vacas y novillos) durante 35 días en un alfalfar de 20 hectáreas proporcionándose a los animales sucesivamente porciones de pastoreo para dos o tres días. Fácilmente se comprueba la línea divisoria entre terreno ya pastoreado y el adyacente sin pastorear, respetado por los animales hasta el momento de retirarse el alambre electrificado. (Véase texto).





Lote de 38 lecheras en 13 ½ hectáreas de alfalfar, que produjeron sin alimentación adicional un promedio diario de 16 lts. c/u.

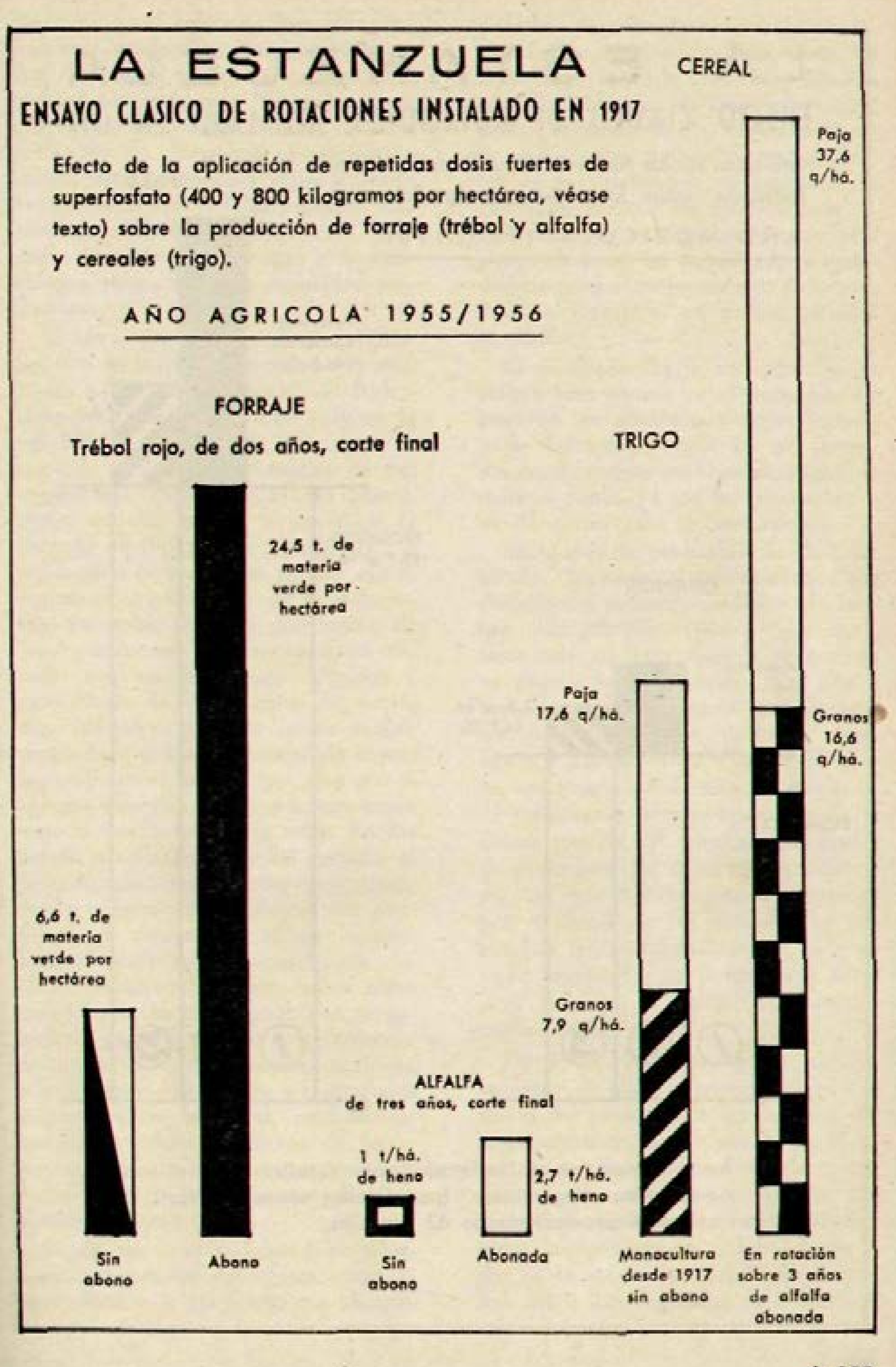
Resulta evidente la posibilidad en principio de efectuar esta clase de trabajos también en la propiedad privada. Las realizaciones señaladas significan, por lo tanto, un ejemplo alentador para nuestros progresistas rurales interesados en defender su patrimonio como base de la existencia tanto de las generaciones contemporáneas, como de las por venir.

Más complicado respecto a su solución definitiva se reveló el problema de la recuperación de la fertilidad. Aunque exista criterio formado respecto a la pobreza de la mayoría de nuestros suelos (el 80 %) en substancia fosfatada, con la sola aplicación de dosis débiles y mediocres de abonos fosfóricos no se llegó a resolver el problema. Fué menester recurrir a otros procedimientos mejoradores. La siembra de leguminosas en tierra fertilizada con abonos fosfatados y la rotación de cultivos intercalando períodos variables de leguminosas, debidamente inoculadas con Rhizobium, dieron la pauta para la ruta a seguir. Como punto culminante de la experimentación pertinente figura el estudio de distintos procedimientos de la explotación mixta o sea la unión entre la ganadería y la agricultura en beneficio de ambas ramas básicas de las industrias rurales.

En un trabajo sobre los abonos químicos en la agricultura uruguaya publicado en 1949 en Archivo Fitotécnico del Uruguay, señalé las primeras realizaciones cumplidas por La Estanzuela con el objeto de recuperar la capacidad productora de tierras agotadas por la agricultura cerealera persistente. Indicando previamente los ensayos de abonos fosfatados en alfalfares de Canelones y La Estanzuela, experimentación conducida por los Ingenieros Agrónomos Martín Aznarez y Gustavo J. Fischer respectivamente, enuncié los resultados confirmatorios registrados en la agricultura general. Ya en aquella fecha dejé sentado, que se trataba de una modalidad especial de la aplicación de abonos minerales: tentativas de "recuperación de tierras cansadas", el punto medular de nuestro tema de hoy.

La búsqueda de la solución más conveniente de la unión entre agricultura y ganadería, cuestión que en párrafos anteriores califiqué de singularmente importante respecto a la "recuperación", constituye en el presente uno de los grandes problemas de la explotación agropecuaria del mundo entero.

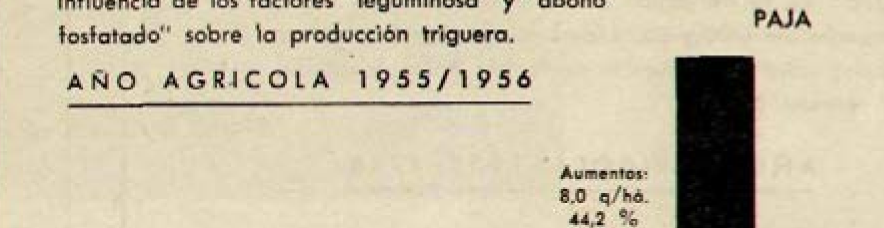
Tocante a las condiciones ambientales del país, me ocupé del asunto en anteriores informaciones sobre los problemas de la rotación. En razón de tratarse de un procedimiento fácilmente aplicable, cuyos resultados benefician a la ganadería no menos que a la agricultura, resulta evidente que todo lo que se haga al respecto, signi-

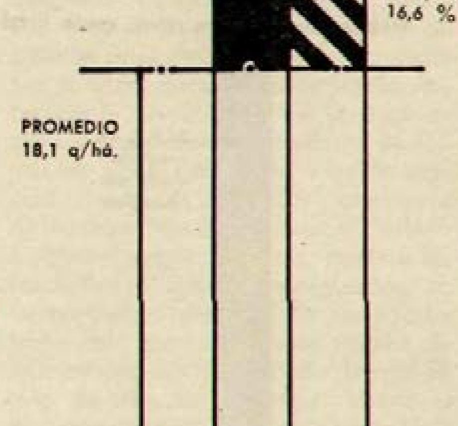


LA ESTANZUELA
CEREAL
ENSAYO CLASICO DE ROTACIONES INSTALADO EN 1917
Efecto de la aplicación de repetidas dosis fuertes de superfosfato (400 y 800 kilogramos por hectárea, véase texto) sobre la producción de forraje (trébol y alfalfa) y cereales (trigo).
AÑO AGRICOLA 1955/1956
FORRAJE
Trébol rojo, de dos años, corte final
TRIGO
Paja 37,6 q/há.
24,5 t. de materia verde por hectárea
Paja 17,6 q/há.
Granos 16,6 q/há.
6,6 t. de materia verde por hectárea
Granos 7,9 q/há.
ALFALFA
de tres años, corte final
1 t/há. de heno
2,7 t/há. de heno
Sin abono
Abono
Sin abono
Abonada
Monocultura desde 1917 sin abono
En rotación sobre 3 años de alfalfa abonada

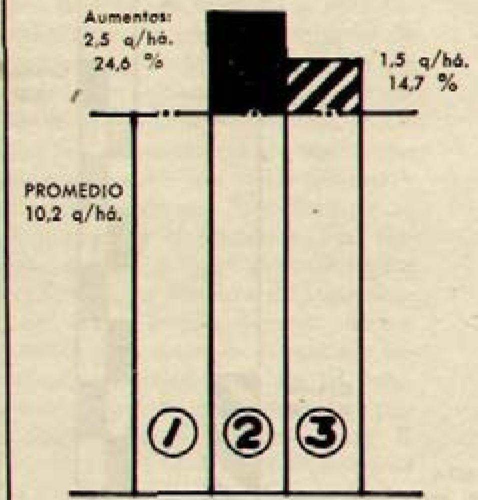
LA ESTANZUELA

ENSAYO CLASICO DE ROTACIONES INSTALADO EN 1917









③ Aumento por "abono fosfatado" (por detalles véase el texto).
② Aumento por "leguminosa" (por detalles véase el texto).
① Producción promediada de 63 parcelas.

fica un paso adelante en el mejoramiento productivo. En el capítulo sobre "Labranza y técnica cultural" del primer tomo de mis "Investigaciones Agronómicas", ocupó el tema todo un inciso aparte. Destaqué el significado enorme que ha tenido y sigue teniendo la instalación de alfalfares como método de regeneración de tierras dedicadas durante algún tiempo a la agricultura, para renovar la capacidad productora.

El efecto regenerador de los alfalfares se debe en primer término a la simbiosis entre la leguminosa y el Rhizobium, microorganismo que acapara la substancia nitrogenada del aire. Se trata de la asociación benéfica de dos organismos, caso peculiar del parasitismo, en que ambos, a través de la llamada científicamente "simbiosis", o sea la vida en común, se prestan ayuda mutua en la nutrición, con su repercusión favorable sobre la producción de las leguminosas. La impregnación del suelo con las deyecciones líquidas y consistentes de los animales de pastoreo, constituye el otro factor fertilizante. Algo análogo corresponde expresar respecto al forraje que pasa por el aparato digestivo de los animales como heno o forraje verde de corte. En los países con estabulación del ganado, el procedimiento resulta muy importante, dando origen al uso general del abonado con estiércol y abono líquido. Esta práctica como consecuencia del clima benigno no existe, salvo raras excepciones, en el Uruguay con su ganadería pastoril extensiva. Al volver a destinarse a la explotación agrícola, tales terrenos descansados y restaurados respecto a su fertilidad, mediante el uso como predio productor de forrajes, se verifican rendimientos muy elevados tanto de cereales como de otras plantas del gran cultivo.

Surge así una modalidad singularmente importante del enlace entre la agricultura y la ganadería con el agregado de fertilizantes minerales inclusive la inoculación de Rhizobium. En mi trabajo sobre la rotación publicado en el "Almanaque de 1956", me ocupé preferentemente de la importancia de la unión entre ambas ramas cardinales de la producción agropecuaria al efecto de acrecer los rendimientos cerealeros. Esta vez, en cambio, me propongo destacar su significado extraordinario para el mejoramiento de la producción forrajera, en primer término la alfalfa.

El resultado de la recuperación se refleja bien pronto en el desarrollo lozano de los alfalfares y otras leguminosas forrajeras, registrándose aumentos considerables en el rendimiento de materia verde, ya sea en el pastoreo o en los cortes para la henificación.

En el mes de noviembre de 1953, un alfalfar formado el año anterior, fué sometido al pastoreo mediante el alambre electrificado (pastor eléctrico), achicando de esta manera el potrero en porciones de pastoreo para dos o tres días. En esta forma resultó factible proporcionar un pastoreo abundante a 230 animales durante 35 días en una superficie de sólo 20 hectáreas. Al terminarse el apacentamiento de la última parcela del ensayo, a mediados de diciembre, las primeras parcelas, o sea las que habían estado arrasadas por el diente de los animales en noviembre, presentaban otra vez todo su vigor vegetativo, ya florecidas y listas para la siega al efecto de su henificación.

En 1954, los ensayos de apacentamiento de alfalfa fueron realizados a través del pastoreo de las lecheras del establecimiento. En un alfalfar de 13 ½ hectáreas, sembradas a fines de marzo del referido año, con el sistema del alambrado electrificado fueron alimentadas las lecheras en ordeñe, desde el día 23 de agosto hasta el 27 de diciembre con 2 interrupciones de 2 días por

exceso de humedad. Su número varió entre 36 y 41.

El terreno de este alfalfar es sumamente pobre y esquilmado por la agricultura cerealera, tratándose en una buena parte de su superficie, de tierras del tipo llamado "blanqueales". Para no perjudicar el desenvolvimiento posterior de este alfalfar nuevo, de pocos meses, con un desarrollo radicular incipiente, cuestión doblemente importante debido a la falta acentuada de humedad en el subsuelo impermeable, las posibilidades de pastoreo no fueron agotadas totalmente. Del contralor lechero mensual durante todo ese período anotamos como mínimo una producción de 574 Kgs. de leche con 37 vacas y como máximo 596 Kgs. con 38 lecheras sometidas a 2 ordeños diarios. Esta producción, que en cualquiera de los casos cubre los 15 ½ Kgs. diarios por lechera, fué lograda a través del mantenimiento exclusivamente a campo, no suministrándose alimentación adicional de ninguna clase.

Resulta evidente, pues, que la recuperación de una tierra empobrecida, recurriendo a la siembra de alfalfa debidamente fertilizada, en este caso fué lograda con beneficios positivos para la producción ganadera a los pocos meses de la instalación del alfalfar. A estos mejoramientos de la producción se suman los de los años siguientes y finalmente los de la agricultura.

Sobre este último aspecto informan, las cifras de rendimiento registradas en 1955 en parcelas cultivadas con leguminosas del "ensayo de rotaciones" de La Estanzuela. Aunque no se trate de datos recogidos en el mismo terreno del referido pastoreo de lecheras, ellos conservan toda su validez como información en principio acerca del punto. En la cosecha cerealera de 1955/56 del referido ensayo de rotaciones, fué factible por primera vez, determinar numéricamente lo que significa, como efecto recuperador de la fertilidad de tierras agotadas, el hecho de intercalar un alfalfar, durante tres años seguidos. Como elemento de juicio retrospectivo existen cifras acumuladas durante 38 años en los distintos "sistemas de rotación" estudiados, inclusive la monocultura ininterrumpida, o sea la siembra continuada, durante el citado período, de trigo y otros cereales en la misma parcela. En todos los casos se presenta el cuadro de un decaimiento productivo muy pronunciado, desde luego variable según el sistema de rotación, como se documenta detalladamente en el capítulo sobre las rotaciones de mi libro de 1943: "Investigaciones Agronómicas".

En cuanto a los datos de 1955/56, aquí en el tapete, consideramos en primer término el efecto de la aplicación de superfosfato repetida durante cuatro años a razón de 400 y 800 kilogramos por hectárea sobre la producción de forraje herbáceo de las leguminosas, alfalfa o trébol.

La faja de trébol de dos años, en plena producción, en el último corte, de octubre, arroja un rendimiento de 24,5 toneladas por hectárea en las parcelas abonadas frente a 6,6 en las que no recibieron superfosfato. Esta diferencia habría sido más acentuada aún, si se hubieran recogido también los tallos que escaparon al corte de la guadañadora en las parcelas de alta producción, ya volcadas. Entre ambas dosis de fosfato no hubo prácticamente diferencia, lo cual indicaría que con 1.600 kilogramos por hectárea se ha satisfecho ya el hambre de fósforo en el terreno de este ensayo.

La producción de heno de alfalfa en la faja de tres años destinada, según el plan experimental, a ser roturada después de esta cosecha de materia verde, dió resultados similares. Al lado de una producción de una tonelada de *henó como promedio de las parcelas* no abonadas e invadidas por pastos y malezas, se registró la de 2,7 toneladas

de heno por hectárea en las parcelas fertilizadas. Estas, a su vez, tampoco se distinguen en su producción para la dosis simple y doble.

Siguen luego las determinaciones sobre la producción de cereales de invierno y lino. La producción de trigo como promedio de las 63 parcelas que integran esta parte del ensayo, importa 10,2 quintales de grano y 18,1 quintales de paja por hectárea. La influencia de la leguminosa se hace sentir aumentando en 2,5 quintales el rendimiento de granos y en más de 8 quintales el de la paja; por otro lado los fosfatos acusan un incremento de 1,5 quintales de grano y 3,0 quintales de paja por hectárea.

Estos resultados no revelan, sin embargo, la verdadera situación, puesto que en el caso de la leguminosa el aumento de rendimiento se encuentra diluído por las parcelas que recibieron ese beneficio tan sólo durante uno o dos años. Por otra parte, los fosfatos muestran su acción enérgica recién en rotación con un alfalfar o trebolar de tres años. Como ejemplo puede servir la faja de trigo permanente del ensayo de rotaciones en la cual, después de intercalar durante tres años un cultivo de alfalfa abonada, los rendimientos subieron de 7,9 quintales por hectárea a 16,6 quintales de grano y de 17,6 quintales de paja a 37,6 quintales por hectárea, limitando la comparación a las parcelas adyacentes.

En los casos en que la rotación de trigo sobre alfalfa se efectúa en terreno sin abonar, no se registró un aumento apreciable de la producción, lo que quiere decir que el factor "rotación" por sí solo no es suficiente para lograr la recuperación de la fertilidad.

Avena, lino y cebada, con un número de parcelas más limitado, suministran indicaciones similares.

Resumiendo nuestra breve exposición, tenemos como contenido substancial de la primera parte el hecho, de ser factible, con recursos y elementos de trabajo disponibles por lo general en una propiedad de mediana extensión, realizar obras eficaces de conservación del suelo, según lo documenta claramente la información acerca de la obra cumplida en La Estanzuela.

Tocante a la readaptación de tierras agotadas por una agricultura cerealera persistente, se presentan los primeros datos numéricos recogidos en nuestro clásico ensayo de rotaciones, sobre el efecto recuperador de la intercalación, durante tres años seguidos, de parcelas de alfalfa. Referente al punto en debate, o sea la recuperación de la fertilidad, constituye una modalidad especial ajustada a las condiciones ambientales del país.

Al procederse con ajuste a las enseñanzas positivas que se derivan de una prolongada experimentación metódica como la cumplida en nuestros ensayos, *el enlace entre agricultura y ganadería significa asegurar y estabilizar la producción agropecuaria. Se trata del factor decisivo para detener el decaimiento de las cosechas cerealeras aun en tierras sometidas durante ya más de medio siglo a la producción agrícola unilateral. No sólo se consigue la detención del agotamiento de la fertilidad, sino que se logra invertir el proceso, recuperando la capacidad productora en superación constante para beneficio de ambas ramas de la industria agropecuaria en las cuales descansa primordialmente toda la economía nacional.*

En párrafos anteriores de nuestro tema me referí al afán de lucro momentáneo y la facilidad de la roturación de campo virgen por la labranza mecanizada de hoy. Bajo el acicate del proteccionismo al cultivo triguero durante los últimos años, las siembras de ese cereal se extendieron considerablemente, en detrimento de la producción de carne. Se originó así una verdadera rivalidad entre ambas ramas producti-

vas, difícilmente conciliable a primera vista. Sin embargo, los aumentos de la producción como los que acabo de señalar tanto para los cultivos forrajeros como el trigo, y por ende la ganadería y la agricultura, presuponen una estrecha cooperación mutua entre ambas. Lógicamente la rivalidad ha de ceder terreno a la cooperación, a través de la explotación mixta.

En un país como el nuestro, al cual la misma Naturaleza le marcó su destino como tierra privilegiada para la ganadería, la explotación mixta no ofrece dificultad. Más bien al contrario, constituye la modalidad del trabajo rural, hacia la cual ambas ramas básicas de la producción, compenetrándose mutuamente, convergen en su afán de intensificar la producción. En muchas oportunidades me ocupé, desde ángulos de vista diferentes según la circunstancia, de la conveniencia de intensificar la explotación mixta y diversificar la producción. Las monoculturas, ya sea las agrícolas o las ganaderas, deben ceder terreno a formas de explotación que tienen por norte la diversificación. Esta diluye los riesgos de pérdidas y aumenta la producción en total.

Verdad incuestionable es que cuanto más estrecho sea el enlace entre las industrias madres de la República, la ganadería y la agricultura — vinculación comparable a la anteriormente mencionada "simbiosis" tan beneficiosa entre la leguminosa y el Rhizobium —, tanto más abundante será la producción agropecuaria en beneficio del progreso general y bienestar colectivo del país.

YA HABLABA DEL ATOMO, 5 siglos antes de Jesucristo, el filósofo griego Demócrito. El ser (lo lleno) y el no ser (o el vacío) son para Demócrito el principio de todas las cosas. El ser está constituído de elementos indivisibles — los átomos — a quienes se llega después de una continuada división de los cuerpos. Son, en consecuencia, la más pequeña porción de materia que se pueda concebir. Epicuro, y más tarde el poeta latino Lucrecio en su "De la naturaleza de las cosas", ampliaron y profundizaron estas teorías.

—No ha habido ni habrá un hombre que sepa algo de cierto acerca de los dioses y de todas las cosas de que hablo; pues aunque por azar dijera la más perfecta verdad, él sin embargo no lo sabría; cada cual puede tener su opinión.

(Xenófanes (s. V. a. de C.)

SENCILLA Y SIN CEREMONIALES ERA LA RELIGION de Jesús de Nazareth: "Cuando oréis, no seáis como los hipócritas, que gustan orar de pie en las sinagogas y en las esquinas de las calles para ser vistos de los hombres. . . Tú, al contrario, cuando quieras orar, entra en tu aposento, corre el cerrojo de la puerta y ora a tu padre que está en lo secreto, y tu padre que ve en lo secreto te lo pagará".

GONZALO DE BERCEO (1198 - 1274) es el primer poeta castellano de nombre conocido. Autor de los Milagros de Nuestra Señora y de otros tantos poemas, generalmente alejandrinos, era un mester de clerecía — es decir, culto, en oposición al cantor popular, el mester de yoglaría — pero imitaba las formas populares y pedía en recompensa de su canto "un vaso de bon vino".

LA FERTILIZACION DEL SUELO Y EL MEJORAMIENTO DE LAS PRADERAS

por el Ing. Miguel de Medina

MUCHO se ha hablado y escrito sobre la desvalorización de nuestras praderas, sobre la pérdida de buenos campos de pastoreo, la destrucción del campo por la erosión y la invasión de las malezas, señalándose estas circunstancias como creadoras de un ambiente desfavorable al desarrollo normal de nuestra industria madre, la ganadería.

No valdría la pena insistir sobre las actuales dificultades del suministro de carne a nuestros centros de consumo, motivadas por un aumento siempre creciente en el transcurso de los años, del consumo, frente a un estancamiento de la producción.

Mientras la población humana se ha triplicado de 1900 a la fecha, el "stock" ganadero se mantiene estacionario en ese mismo lapso.

Aun cuando no es una sola la causa de ese lamentable estado de cosas, no es menos cierto que la composición del suelo constituye el punto de partida para el estudio previo y la posible solución del problema.

Nuestros suelos naturales, antes de la intervención de los instrumentos de labranza, ya presentaban notorias deficiencias. La proporción de humus es prácticamente insuficiente, es bajo el tenor de fósforo y calcio totales, así como son también bajos los valores de nitrógeno y potasio asimilables.

Y si a esta situación inicial poco favorable se agregan el tratamiento poco racional dado a esos suelos, la agricultura mono-cultural incontrolada, la erosión facilitada por la topografía ondulada del país y la falta de un control químico-agrícola periódico necesario para todo campo, se llegará a la conclusión de que esos suelos nunca estarán en condiciones de proporcionar resultados favorables ni bajo el punto de vista agrícola ni como campos de pastoreo.

A continuación se publicarán resultedos analíticos de suelos de campos próximos a la capital:

Arena gruesa ‰	Coloides ‰	Humus ‰
395,83	272,96	26,11

Calcáreo ‰	Fosfórico ‰	pH actual	pH total
7,59	0,36	5,75	5,5

Del examen de estos números surge una notoria deficiencia en humus, ácido fosfórico y cal, y una proporción demasiado elevada de elementos finos (arena fina y coloides) frente a la arena gruesa. Asimismo la acidez, aunque no arroja cifras muy elevadas, puede motivar preocupación por tratarse de suelos sujetos a la descalcificación por su inclinación que facilita el lavado por las aguas de lluvia.

Podemos comparar estos resultados con los que arrojaron análisis de suelos del Sur del Departamento de Lavalleja, en la zona denominada Manguera Azul.

Arena gruesa ‰	Coloides ‰	Humus ‰
218	81	55,64

Calcáreo ‰	Fosfórico ‰	pH actual	pH total
13,45	1,00	6,6	6,2

La confrontación es muy favorable a este último suelo; pero no son muchos los suelos que presentan características semejantes; la mayoría arrojan valores inferiores a 50 ‰ de humus y a 0.50 ‰ de fosfórico. La pro-

porción de cal es en general insuficiente y, en cambio, es excesiva la proporción de coloides que, por lo regular, supera la cifra de 200 ‰.

La mayor parte de los suelos del Sur y Centro de la República se caracterizan por su excesiva compacidad, consecuencia del exceso de material coloidal y de la insuficiencia de calcáreo y de humus. Pero también encontramos, aunque en proporción mucho menor, suelos que pecan por el defecto contrario: la excesiva soltura y permeabilidad. Una muestra de suelo próximo a la ciudad de Salto arrojó la exagerada cifra de 910 ‰ de arena gruesa y otras muestras de la zona Sud-Este del departamento de Canelones proporcionaron valores comprendidos entre 600 y 800 ‰ de arena gruesa. Tanto éstos como aquéllos son suelos que deben mejorarse si se desea ver desarrollar en ellos pasturas de buen valor forrajero.

La limpieza del suelo de malezas y la siembra de semillas de alto valor bromatológico: Vicias, Lotus, Trébol subterráneo, Trébol rojo, Rye grass y otras son operaciones fundamentales en el trabajo de mejoramiento y recuperación de nuestras desvalorizadas praderas.

Pero arriesgaríamos perder el fruto de ese trabajo si, en forma simultánea, no procuráramos mejorar las desfavorables condiciones físico-químicas de estos suelos con el aporte de los elementos fertilizantes tan necesarios al desarrollo de las buenas plantas forrajeras, principalmente en la primera etapa de la vida de aquéllas. No vaya a creerse que una tierra de buena apariencia y hasta de composición favorable se encuentre siempre en condiciones de ofrecer a la planta que recién nace y cuya supervivencia se encuentra amenazada por miles de circunstancias adversas, los recursos alimenticios que aquélla requiere para su correcta nutrición y ulterior desarrollo.

Suelos de buena composición potencial (relativamente favorable) pueden disponer de muy escasas reservas solubles directamente asimilables, que son las que realmente presentan interés bajo el punto de la alimentación vegetal y muy especialmente en el período crítico que comprende las primeras semanas de la vida de la nueva planta.

El examen de 48 muestras de suelo virgen en la zona próxima a la Estación Haedo (Depto. de Río Negro) nos ha permitido llegar a esa conclusión. Esos suelos contenían más o menos de 50 a 60 ‰ de humus, la proporción de los constituyentes físicos era favorable y, a primera vista, impresionaban bien bajo el punto de sus posibilidades agrícolas. Sin embargo, el análisis colorimétrico de los elementos asimilables (nitrógeno nítrico, nitroso y amoniacal, fósforo, potasio, calcio, magnesio, etc.), sólo suministró valores bajísimos; vale decir que si queremos formar una buena pradera con pasturas finas aclimatadas, se impone la fertilización previa con abonos capaces de activar la vegetación en su faz crítica inicial.

A ese respecto podemos señalar la importancia del agregado de fertilizantes en la obra verdaderamente encomiable realizada en uno de sus campos por el Dr. Gallinal Heber, de recuperación y mejoramiento de las praderas sobre la base de leguminosas, trabajo éste que fué comentado en uno de los números del año 1953 del Boletín del Ministerio de Ganadería y Agricultura. Los buenos pastos, principalmente las leguminosas, sólo podrán desarrollarse normalmente si encuentran sus alimentos en condiciones de asimibilidad más o menos rápida, sobre todo el potasio.

En cuanto al nitrógeno, si bien es cierto que la leguminosa lo puede tomar de la atmósfera cuando aquella planta se encuentra en pleno desarrollo, no es menos cierto que en las primeras etapas de la vida de la planta, esta úl-

tima es incapaz de asimilar el gas nitrógeno por cuanto las nodosidades radiculares aún no han tenido tiempo de adquirir el suficiente desarrollo para desempeñar con eficacia su misión.

Luego ni aún la leguminosa es insensible a la acción del fertilizante nitrogenado en las primeras manifestaciones vitales. La eficacia de la fertilización previa a la siembra de semillas de leguminosas en el trabajo de recuperación de las praderas se pone en evidencia en las fotografías de parcelas sembradas con trébol rojo, fertilizadas previamente unas y sin fertilizar las otras. La simple observación de las fotografías nos exime de mayores comentarios.

Las parcelas no abonadas presentan el trébol ralo alternando con abundantes malezas.

La otra fotografía nos muestra una de las formas de siembra de semillas de trébol rojo realizado simultáneamente con la distribución del superfosfato de calcio.

Estos lineamientos generales tienen por finalidad destacar la importancia que en el mejoramiento de las praderas tienen el control químico-agrícola periódico de los suelos y el empleo de fertilizantes concentrados previo o simultáneo con la siembra de las semillas de las plantas forrajeras de alto valor.

SE DENOMINAN INCUNABLES a todos los impresos tipográficos realizados desde que Gutemberg inventó la imprenta a mediados del siglo XV, hasta el año 1501. El nombre de incunables se debe a que fueron realizados en los tiempos de la cuna de la imprenta.

Allí donde está el corazón de la juventud, allí está el espíritu del porvenir.

Alfonso de Lamartine.

LAS ONCE MIL VIRGENES. Leyenda apócrifa en la que se suponía a la que luego fué Santa Ursula saliendo de Londres para la baja Bretaña, con once mil vírgenes que debían casarse con los once mil soldados del capitán Conan, su prometido, y poblar el país. Una tempestad milagrosa arrojó la virginal expedición sobre la desembocadura del Rin, y río arriba llegaron a Colonia, ocupada entonces por los Hunos; éstos quisieron hacer las veces de los hombres de Conan, sin más formalidades, y como las doncellas se resistiesen fueron inmoladas. Tan arraigada estuvo la tradición, que hasta mediados del siglo XVIII se celebraba el 22 de octubre la fiesta conmemorativa de estas castas heroínas, cuyo número ya había sido reducido a 850 de primera intención y a once en los últimos tiempos, no faltando quien explicó tan extraordinaria cantidad de vírgenes en un principio como consecuencia de un error de copia del primitivo texto latino, en el que tal vez aparecía "undecimille", nombre de la única compañera de Santa Ursula en aquel viaje, y que al copiarse mal se convirtió en "undecim millia" [once mil]. Quedó la expresión como proverbial para designar las aglomeraciones de muchachas y también de solteronas.

Vicente Vega.

LOS PERROS CIMARRONES

Por JULIO SILVA VALDEZ

NO pasó de una simple frase simbólica aquella que dijo Artigas al expresar que cuando se acabaran sus hombres pelearía con perros cimarrones, porque los perros se lo hubieran comido a él mismo.

Parecería que esta denominación de "cimarrones", aplicada a nuestros ganados y perros alzados, a ciertas plantas silvestres y aun al mate amargo, fuese una palabra típicamente gaucha. Sin embargo, no lo es — como luego veremos —, y este problema de los perros cimarrones con su terrible consecuencia de ataques al ganado y aun a las personas, ya estaba planteado en el viejo continente antes que se descubriera el nuestro.

En Egipto, en Rusia, en Turquía y otros lejanos puntos ya había perros cimarrones desde tiempo inmemorial, con los idénticos inconvenientes que los que se plantearon en estos pagos del Río de la Plata luego que los españoles trajeron consigo perros de España.

Cuentan viejas crónicas que Cristóbal Colón trajo perros domésticos a la Isla de Santo Domingo, y — cosa original — en su segundo viaje se encontró con que los perros por él traídos habían perdido "el habla" — vale decir — no ladraban. En ausencia del hombre los perros perdían "la voz".

Esto nos hace entrar en dudas en cuanto a que los perros, que vivían agrupados, tenían centinelas en las lomas — según díceres —, especie de "campanas" que ladraban alarma cuando había novedades.

Ya en el siglo XVI, López de Gomara, Hernández de Oviedo y otros historiadores de Indias hablan de la multiplicación de estos animales y de los destrozos que causaban en ganados y sementeras, al punto de ser necesario poner precio a sus cabezas.

En lo que se refiere al Río de la Plata, es interesante lo que en 1729 y 1730 escribieron los P.P. Catáneo y Gervasoni, en sus famosas cartas que luego fueron publicadas en la "Revista de Buenos Aires", hace ahora casi un siglo.

POR ORDEN DEL VIRREY

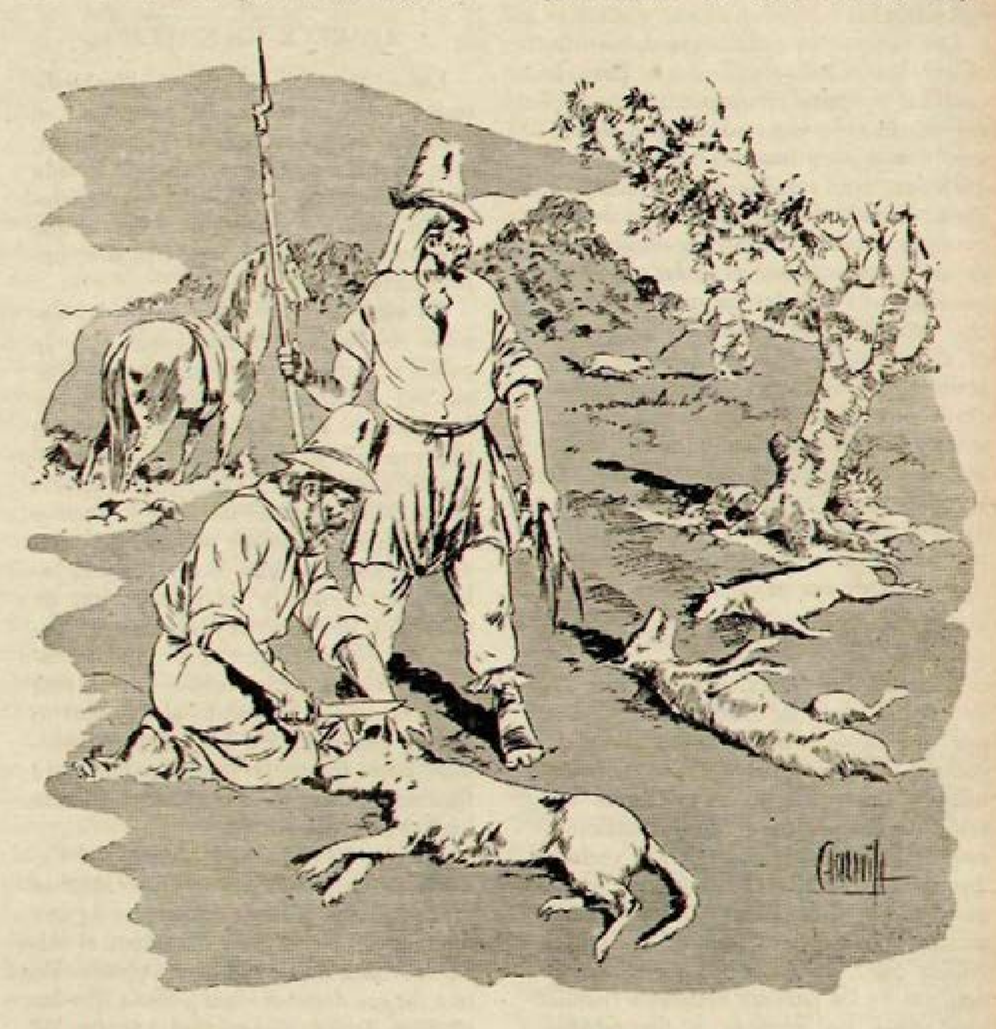
En general, eran las autoridades de Buenos Aires — Capital del virreynato — las que tomaban las medidas y dictaban las disposiciones para las matanzas periódicas de los cimarrones que infectaban su jurisdicción.

A mediados de 1788 — tiempos del Marqués de Loreto — se aprobó por expreso "Auto" una "acordada" del "Muy Ilustre Cabildo de Buenos Aires", "acerca de exterminar de esta Capital y su Campaña los perros cimarrones", mandándose sacar testimonio del Oficio aprobatorio por el "Escribano de S. M.", para ser remitido por el Alcalde de Primer Voto "a cada uno de los Alcaldes de la Santa Hermandad (ésta era la encargada de perseguir bandidos) para que se publique en el primer día festivo en sus respectivas Parroquias, a fin de que llegue la noticia a todos y se preparen para la matanza y para la salida en el día de la citación que haga el Alcalde..."

Tenemos a la vista el testimonio de estos Acuerdos enviados al Cabildo de Soriano, con sus instrucciones especificadas en dieciséis largos artículos, que es lástima no poder transcribir por su mucha extensión.

TODO EL MUNDO A MATAR PERROS

Cada Alcalde en su "territorio" debia reunir a los "Hacendados" para disponer la formación de las "quadrillas" de hombres que debían hacer la entrada por diferentes parajes a un tiempo para llevar a efecto la correría y matanza, reuniéndose después las cuadrillas en un punto determinado dispuesto por el Alcalde.



Era obligatorio que concurrieran a la corrida todos los hombres "estantes y habitantes" de cada pago, quiere decir, los que habitaban el pago con permanencia y los "agregados" — y éstos siempre eran muchos —, sin admitirse ninguna excusación, "porque siendo interés del común no sería justo que omitan su concurrencia", bajo apercibimiento de pagar seis pesos de multa la primera vez, doce la segunda y dos meses de prisión la tercera.

Además de los vecinos y toda la milicia, especialmente debían concurrir a la matanza — lo decía expresamente el Bando — "los muchos que llaman

agregados, que más bien merecen el concepto de ociosos y vagos, que serán los primeros que se junten y salgan para la matanza", y si se negaran, "se proceda a su arresto y remisión a esta Cárcel para darles el destino que S. M. tiene dispuesto a la gente de esta clase..."

Los vecinos de cada lugar debían facilitar los caballos suficientes para la corrida, y "para tener puntual noticia del número de cimarrones que se matan, deben remitirse las mandíbulas y quijadas, con relación de su número, para consuelo del vecindario", y debían también matarse los perros domésticos, dejando para custodia de las casas un número "sin exceder de quatro", y estos, "con la calidad precisa de que en el discurso del día les deberán tener atados, de modo que no causen perjuicio como muchas veces se ha experimentado, y de noche cuando pueden ser más útiles, sueltos hasta las horas de la madrugada" y que no se comprendiera en esta provisión y matanza los perros llamados "ovejeros", "cuyo destino es el de ser pastores".

LOS ALCALDES DE SORIANO

A principios de 1795, no ya por orden del Cabildo de Buenos Aires, sino por iniciativa propia, Juan Bautista Núñez, Alcalde Primer Voto del Cabildo de Soriano, dispuso una gran "corrida" a los perros de su jurisdicción, estableciendo expresamente los vecinos que debían dirigir las "batidas" y los parajes o predios donde cada uno debía actuar. Dispuso por "Bando" el Alcalde Núñez que "para precaver este desorden, (el de los perros) ordeno y mando que todos los vecinos y hacendados comparescan a las casas de los Comisionados que abajo van nombrados para hacer una corrida general..."

Y nombró "Comisionado" a Don Pedro Gadea para que actuara "desde el Pueblo hasta la boca de los Maulas", a Don Simón Salado "desde la boca del San Salvador y del Vizcocho hasta el Paso de Paredes", a Don Pedro Montesdeoca "desde el Vizcocho hasta la Cañada de los Sauces", y así nombró el Alcalde Núñez hasta catorce Comisionados cada uno como Jefe de batida en determinada jurisdicción.

APARECE UN GAUCHO

Estos "Bandos" de los Alcaldes dedicados a las matanzas de perros no se referían limitadamente al asunto en sí, sino también a otros aspectos de la vida de los Pueblos, cuyas directivas se incluían como cosa accesoria, siendo que a veces estos accesorios tenían más importancia que lo principal.

En este "Bando" manuscrito del Cabildo de Soriano hemos encontrádo la palabra "gaucho" por primera vez. Quizás sea el documento más antiguo que la contiene. Esta palabra se encuentra impresa por primera vez en documentos referidos al año 1782, en el "Diario de la Demarcación" de Juan Francisco de Aguirre, y aunque algunos historiadores argentinos han dicho que esta palabra se encuentra en manuscritos de mediados del siglo XVIII, esto no parece ser cierto. Según el Dr. Buenaventura Caviglia, gran conocedor de esta materia, nadie ha citado el manuscrito que la contenga. En los impresos, además, suele interpelarse esta palabra sin figurar en los manuscritos de donde han sido copiados.

En este "Bando" del Alcalde del Cabildo de Soriano, entre otras muchas "mandas", es curiosa aquella en la que aparece un "gaucho", de quien el Alcalde Núñez no tiene buena opinión. En una de sus disposiciones ordena que los vecinos deben declarar el número de peones que tengan conchavados, "y si mantuviesen algún agregado o gaucho pagará el dueño de casa los daños que hiciese dicho sujeto", lo que quiere decir que en 1795 todavía se tenía a los gauchos como gente que obligadamente tenían que hacer daño.

Un año después, — ahora son los Alcaldes Don Juan José Monet y Don Juan Antonio Gadea, — dan un nuevo "Bando" disponiendo que "todos los vecinos presenten en cada día último del mes seis colas de perros con lonjas para *acreeditar haberlos muerto, entregándolas* al Juzgado de Primer Voto, y el que no lo ejecutare, — agrega el "Bando", — sufrirá la pena de cuatro pesos..."

TAMBIEN HABIA LOBOS

Y luego de establecer como en el Bando de Núñez la jurisdicción en que debía actuar cada vecino dicen que:... "*Así mismo ordenamos y mandamos* que para destruir la manada de lobos que hay en el Arroyo del Vizcocho por los muchos daños que hacen en las sementeras, nombramos a Don Pedro Montesdeoca desde la Boca del Vizcocho hasta el Paso Encarnación..."

Concientes de su deber, exactos en su orientación civilizadora, y a pesar de sus muchos lapsus ortográficos que en estas transcripciones hemos evitado, estos admirables Alcaldes dictan magnificas disposiciones con encantadora sencillez. De las muchas de este "Bando" ajenas al asunto de los perros vamos a citar sólo dos, que dicen:

"Mandamos que ninguna persona cargue armas prohibidas, *como ser:* facón, daga, puñal, pistolas ni cuchillo en poblado, pero si fuese persona de reconocida honradés se le permitirá en Campaña armas de fuego y sable para su defensa, y al que no cumpliere se le conducirá a la Capital a disposición de Su *Excelencia (el Gobernador) con la* correspondiente Sumaria".

"Mandamos que todo padre de familia que tuviera hijos de edad de cinco a doce años los presente en la Escuela de este Pueblo, pena de cuatro pesos en la forma dicha en término de quince días..."

¿Cuántos años pasaron después de 1796 para que se estableciera la enseñanza obligatoria, no digamos ya en Soriarro, sino también en Montevideo?

EL COMISIONADO DE MELO

Los Comisionados — jefes de "corrida", — debían dar cuenta por escrito explicando el modo con que había cumplido sus mandatos a las autoridades de quienes habían recibido las *órdenes.* El de la *"Villa de Melo" lo* hizo a Xavier Elío, en noviembre de 1807 haciéndole saber que: "la operación se había practicado por gente a caballo con lanzas..." — en general esto se hacía a balazos, — y lamentaba que los caballos se lastimaban al punto de *ser imposibles las corridas en aque*llos puntos de serranías escabrosas que servían a los perros de guarida, impedimento insuperable que encontraban los "batidores", y proponía establecer "trampas", para que cayeran los perros, y que él mismo — llamábase José Gutiérrez del Hoyo, — había ideado, cuyos detalles mandaba por oficio. Los detalles de estas trampas están explicados por el Dr. Fernández Saldanha, y hace notar este autor que en cierta "batida" se alcanzó a matar trece mil perros cimarrones.

Los Cabildos de Campaña eran muy celosos de su jurisdicción, y resistían toda ingerencia de otros Cabildos en su territorio — aunque esto fuera para matar perros, — y hubo un sonado pleito en tiempos de Gaspar Vigodet, entre los Comisionados de Pan de Azúcar y Solís Chico, porque en el Cabildo de Maldonado — decía el Alcalde Antonio Jesús de la Fuente, — no existía *ningún documento que estableciera los* límites de las jurisdicciones, "por el trastorno que se ha sufrido cuando fué invadida la Plaza por los ingleses", y Vigodet contestó al Alcalde — esto era en diciembre de 1810, — enviando la copia de los límites jurisdiccionales sacados de documentos archivados en Montevideo, agregando apreciaciones en tono de censura para los que no

cumplían las órdenes sobre las matanzas, "tan repetidamente recomendadas por este Gobierno", agregando que le parecía extraña la conducta de los Comisionados, "pues deberían unirse para las batidas de perros así como lo están unos y otros terrenos, sin perder el tiempo entrando en disputas de jurisdicción..."

QUE QUIERE DECIR "CIMARRON"

Los diccionarios de la lengua no coinciden exactamente en cuanto a la palabra "cimarrón". El "Novísimo" de 1878 busca su etimología en "cima" y "errar" — errar por la cima, — refiriéndose a esclavos o animales alzados, y el filólogo Manlau, coincidiendo en parte, dice que Larramendi lo busca en la palabra vascuence "icibearra", que quiere decir "indómito", de "peticu", domar, y "bearra", necesidad. Vale decir: indómito por necesidad.

El Dr. Pérez Castellano, en su formidable libro manuscrito sobre sus observaciones de agricultura en nuestro país, que se conserva en la Biblioteca Nacional y fué impreso por el Dr. Fernández y Medina, refiriéndose a la manzanilla "cimarrona" y a la "de Castilla", hace esta rara observación:

"En el Capítulo 16 del Levítico — dice, — mandaba Dios que el Pueblo de Israel presentase al sacerdote dos cabrones sobre los cuales se echaban suertes. Al que le caía la de ser ofrecido a Dios por el pecado del Pueblo se ofrecía en sacrificio y se mataba. Y al que le caía la de ser arrojado al desierto se arrojaba a la soledad cargado primero por el sacerdote con los delitos y pecados del pueblo. A este cabrón arrojado al desierto que llama "emisario" nuestra Vulgata le llamaban los Setenta "cymarrón", con esta palabra griega que significa lo mismo que la de "emisario" en la latina o la de "arrojado" en la castellana, y deduce de esto el Dr. Pérez Castellano que "cimarrón" es una palabra griega.

De acuerdo con esta lejana etimología, nuestro mate amargo podría tener algo de griego.



SIN REVANCHA

RICARDO BALIÑAS

HACIA tres días que llovía sin parar. Los bajíos parecían lagunas y el camino era puro barro, sin nada donde afirmarse. El invierno se había descolgado de golpe, casi sin aviso.

—Esto no me gusta nada...

—Este mate está frío.

—Sí, esperá. ¿Parará alguna vez?

—Que más da...

—Me pone nervioso.

—Bah...

Desde la puerta del rancho se veía el Río Negro, ancho como nunca. Como ocasionales islotes emergían las copas de los árboles de troncos sumergidos, en las que se enredaba, de tanto en tanto, el cuerpo de algún animal muerto.

—¿Llegará hasta aquí?

—Nunca ha llegado... Echame un trago.

—¿Tenés miedo?

—*Tanto como miedo, no... pero...*

—El caballo era tuyo... lo habías ganado.

—Sí... pero...

—Sí..., claro...

Benito concentró su atención en la pequeña hoguera. A él le constaba que no había hecho nada malo. Solamente se había llevado un caballo que al fin de cuentas era suyo, lo había ganado en buena ley. El hecho que a Juan Lena se le hubiera ocurrido que no era así complicó la cosa. La palabra del otro valía más que la suya, que nunca había valido nada.

—La gente no puede ver a un pobre en buena racha..

—Ahora tenés plata.

—¿Y de ahí? ¿De qué sirve? Si no,



mirá... Aquí estamos, acalambrados contra la costa y de a pie... Y con la policía buscándome el lomo.

—Vas a ver cómo se arregla... tenés plata...

—El otro tiene más, Pancho.

Los dos hombres se quedaron mirando la lluvia que parecía decrecer.

—Quién sabe... cuando se le pase el peludo...

—Tal vez acepte lo del caballo, pero... ¿vos sabés...?

—Sí, sí... pero quién sabe...

—¿Qué es aquello?

—Parece un bote..

. . . .

Benito Alvarez, antes de verse obligado a pucherear con changas o cebando mate en las timbas, había conocido mejores tiempos.

El viejo Alvarez, que en sus mocedades había sido tropero, acampó un día dentro de uno de los rulos del río, y allí se quedó.

Poco a poco le había ganado la confianza y empezó a poblar esa tierra. Una vaca aquí, unas ovejitas por allá, y algo de contrabando que de vez en cuando llegaba por el río, le dejó tiempo para formar una familia.

Cuando quiso acordar, también tenía una estancia chica.

Y varios hijos que crecían salvajes, correteando por esa costa bravía.

Hasta un mal día.

En sus campos, a donde nunca se acercaba nadie, aparecieron dos hombres bien montados.

—Buenos días, amigo.

Cordiales, sonreían esperando que se les invitara.

—Buenos días, ¿gustan pasar?

—Un momento, nada más.

—¿Qué los trae por acá?

—Un asunto... en fin... ¿De quién son esos animales?

—Míos, claro.

—Lo siento, pero tiene que sacarlos.

—¿Por qué?

—Estos campos tienen dueño, amigo...

El viejo siempre lo había temido. Un día tendría que suceder. Al principio lo había pensado con frecuencia, pero, como los años pasaban sin que nada sucediera, llegó a olvidarse que no eran suyos.

—Y usted también tendrá que irse... Puede tomarse su tiempo nomás...

—¿Quién es el dueño?

—Don Guillermo Lena.

—¿Y dónde anda?

—Vive en la ciudad.

Los ojos del viejo relampaguearon.

—Díganle que venga él a echarme.

Los visitantes se pararon, molestados por la actitud del hombre.

—Haga lo que quiera. Nosotros cumplimos con avisarle con tiempo. Pero sepa que saldrá de cualquier modo. Adiós, amigo.

. . . .

—¿Nos tendremos que ir?

—Creo que sí, mujer.

—¿Y dónde?

—No sé... ya veremos...

—Yo ni sabía que esto no era tuyo...

—Yo casi no me acordaba...

El antiguo tropero amagó una sonrisa inútil. La mujer lloraba con sollozos cortos.

Nunca la había visto llorar antes.

Los tres muchachos comían en silencio, sin atreverse a preguntar nada. De tanto en tanto, fijaban los ojos tristes en los del padre. El paisano creyó ver un reproche.

—¡Qué diantres!

Se levantó, y arisqueó dentro de la pieza. La mujer y los hijos no le sacaban los ojos de encima.

—¡No nos vamos! ¡Que vengan a echarme, si se animan!

Las caras de los muchachos se habían iluminado.

La mujer sollozaba más fuerte.

. . . .

Al fin tuvieron que irse.

El ganado, mal vendido, de todos modos había dejado lo suficiente para un tiempo largo.

Una mañana de primavera incipiente, Benito había ensillado el carrito, donde subió la madre, sentándose sobre los bultos que apenas cabían.

Los hermanos siguieron a pie, con los caballos de tiro, hasta la tumba del viejo.

El paisano duro se había salido con la suya. Se quedaba en "su" campo.

La mujer bajó, persignándose.

Durante el tiempo que se había gastado en papeleos, muchas veces trató de convencerlo.

—Vámonos, viejo...

—No me voy de mi campo.

Día a día se le hacía carne la idea de la propiedad sobre esa tierra donde había pasado quince años.

Por último primó la fuerza. Cuando quiso enterarse ya le estaban arreando los animales.

La última parada la jugó en la tranquera.

Erguido y corajudo, como un gigante loco, quiso atajarlos a punta de facón.

No pudo.

. . . .

De a poco, se fueron acostumbrando a vivir en el pueblo.

La madre, siempre encerrada, y los hijos haraganeando por ahí.

Una noche, murió.

Con ella se fueron los últimos pesos.

. . . .

—Nosotros nos vamos, Benito...

—Yo me quedo.

Los veinte años lo habían agarrado encariñándose con la vida turbia de la orilla del pueblo. A veces trabajaba en algo, por cualquier lado, y con lo que ganaba se defendía sobre las carpetas de los boliches.

Mal que bien. Más mal que bien.

Con pereza fué pasando el tiempo.

. . . .

Esa tarde, apenas caído el sol, el juego ya se había hecho fuerte.

En los días de feria, el monte se armaba en el almacén del Vasco, donde siempre se hacían dos mesas.

Una, para "ir haciendo boca", se abandonaba después al juego chico. La otra se armaba desde el principio con tallas fuertes.

Y los cintos, colmados de vacas vendidas, variaban de espesor.

Benito buscaba propinas cebando mate a los jugadores.

Una fichita aquí, otra allá, y así.

Un estanciero del otro lado del Yi, bastante mojado de ginebra, empezó a fichar fuerte, y a embocar.

—¡Ché, dame un mate!

Se lo alcanzó en silencio mientras salía una sota.

—¡Tomá un peso!

Por un rato la cosa marchó bien, hasta que el Vasco asomó la cabeza por la puerta del fondo.

—Señores, ¿los que gusten pasar?

Empezaba el juego grande.

Benito se quedó contando las propinas.

—Lindo, lindo...

—Benito, alcanzame un mate.

—No cebo más mate. Yo voy a jugar.

—¡Qué creciste!

—Sí, ¿qué le parece?

Una hora después, Benito estaba jugando en la "rueda grande".

Acertó una parada buena y se retiró con prudencia.

. . . .

Al otro día tuvo que contar varias veces el dinero para acostumbrarse a creerlo.

Pasó la mañana de compras y la tarde lo encontró invitando con ginebra.

El juego seguía, sin interrupción, desde la noche anterior.

—¿Hoy no probás suerte, Benito?

La voz socarrona del Vasco le causó risa.

—No, gracias, ya probé ayer.

Fué ese el momento en que llegó Juan Lena.

Bajó, soberbio, de un bayo de gran alzada.

—Refrescame el caballo, Benito.

—Hágalo usted, si quiere, que yo no soy su peón.

El otro lo miró, divertido. Después reparó en las ropas nuevas.

—Parece que pelechaste, ¿eh? ¿Ocupaste algún campo ajeno?

La frase le dió como una cachetada.

—No se apure, don Juan. Tal vez un día ocupe el suyo.

El estanciero pasó al fondo, contestando con fuerte carcajada.

A Benito siempre le había molestado Juan Lena. No porque fuera mala persona, sino porque era hijo de don Guillermo, el que los había echado del campo de la costa.

Reconocía que no habían sido maltratados. Sólo los habían hecho salir.

Pero recordaba con rabia la muerte del viejo.

—Patrón, otra vuelta para los amigos.

Con el labio superior metido en el vaso de ginebra, dejó que le jugueteara una idea.

Tal vez algún día pudiera comprar el campo del viejo.

. . . .

Pasada la medianoche, Juan Lena abandonó la carpeta, bastante borracho y sin un real.

Benito seguía con su porrón adelante. El otro pasaba sin mirar.

—¿Gusta servirse, don Juan?

El hombre se detuvo. Luego se acercó, con gesto burlón.

—Bueno...

Se prendió del porrón en un trago largo, se pasó la mano por la boca, y lo miró con fijeza.

—¿Estás con plata?

—Sí, señor.

—Bueno, entonces prestame doscientos pesos.

Hablaba a gritos, con tono de mando. Los demás observaban divertidos.

—Pídale al patrón.



—¡No! ¡Quiero pedírtelos a vos! ¿No te sentís honrado con la confianza?

El tono zumbón del estanciero era provocativo. Benito lo miró por largo rato, sin contestar.

—Y, ¿qué me decís?

—No le presto nada.

Como contestación, Lena volvió a prenderse del porrón.

—Si quiere, se los juego.

—¿Me das crédito, o tengo que pedirle al Vasco?

—Se los juego contra ese bayo que tiene afuera, ¿quiere?

Buscó un naipe y agregó:

—Gana la carta más alta, ¿qué le parece?

Juan Lena dijo que sí.

—Usted primero, don Juan.

—Una sota.

Benito tomó su carta.

El pequeño corrillo observaba en suspenso. Lena volvió a la ginebra.

Benito, con mucha lentitud, tomó su carta. La miró dejándola después sobre la mesa.

—Aquí tengo el caballo, amigo.

Los murmullos asombrados corearon la victoria.

—Ese es el de copas.

—No, es el bayo.

El perdedor contempló la carta, casi indiferente.

—Mañana te lo mando.

—No, usted ya no lo toca, ese caballo es mío.

Comenzaron a discutir.

—¿Cómo querés que vuelva?

—A pie, don Juan.

—¡Vos estás loco!

Y vuelta a empezar, mientras seguían duro con el porrón.

Al fin Lena se levantó, y tambaleándose buscó la puerta.

—Te dije que mañana te lo mando.

—No señor.

Cuando llegó el sargento, Lena todavía estaba en el suelo. Benito le había dado con el porrón en la cabeza.

. . . .

El sargento escuchó la historia con atención. Después se dirigió al hombre que en ese momento se estaba levantando.

—¿Qué le pasó, don Juan?

—Ese bandido me robó el bayo...

—Pero, ¿cómo? ¿No lo perdió jugando?

Los ojos del borracho recorrieron el grupo. Movió ligeramente la cabeza, como dudando, y contestó con voz pastosa:

—Ese caballo no me lo ganó. Me ganó otro, que le iba a mandar mañana.

El sargento lo miró, extrañado, pero no dijo palabra.

—¡Ese me lo robó, y usted tiene que traérmelo!

El otro asintió de mala gana.

Afuera había empezado a llover.

El sargento no tenía ganas de moverse, pero el estanciero insistía.

—Mire, don Juan, que estas cosas de copas... Espere a mañana...

—¿Le parece que robar es cosa de copas?

—Bueno... vamos a ver qué hacemos...

En ese momento llegó Pancho, sacudiendo el agua del poncho. Había visto a Benito y quería ver qué pasaba. Trató de explicar al sargento.

—Usted lo conoce bien, sabe que no es capaz...

—Sí... sí... pero este hombre insiste...

—Está muy pasado...

—Esto hay que arreglarlo de algún modo... Mirá, Pancho... Búscame a Benito y decile que mande el caballo... que mañana don Juan le manda otro, ¿no?

Los ojos nublados del borracho asintieron apenas.

—¿Y si no quiere, sargento?

—Entonces le decís que voy yo a buscarlo. Pero entonces la cosa va a ser distinta, ¿entendiste?

. . . .

Por más que trató de convencerlo, Benito no quiso saber de nada.

La antigua soberbia del viejo Alvarez aparecía en el hijo.

—No, hermano, este caballo lo gané y es mío...

—Mirá que vas a tener líos... ¿Qué necesidad...? Qué te da entre un caballo u otro...

—No... éste.

Los dientes apretados, las palabras saliendo apenas, la cabeza hacia atrás. Benito era la pintura del viejo Alvarez frente a los emisarios de don Guillermo Lena.

—Anda... decile que me lo venga a sacar él.

. . . .

Al sargento no le gustó, pero llovía mucho. Lena seguía tomando ginebra y reclamando el caballo.

Al final tuvo que decidirse. Pero antes le dijo a Pancho que avisara a su amigo.

Cuando Pancho volvió Benito estaba durmiendo.

—Hermano, el sargento viene a buscarte... ¿Qué vas a hacer?

—Me voy.

—Yo te acompaño...

De pasada compraron ginebra y algunas provisiones. Y los dos, montados en el mismo caballo y bajo una lluvia despiadada, rumbearon hacia la costa.

Al llegar, apenas reconoció el rancho donde había pasado su niñez. Sólo una pieza conservaba el techo.

Así pasaron tres días. A mate, ginebra y guiso de porotos.

Mirando llover y sin saber qué hacer.

El día antes se había escapado el bayo.

. . . .

La lluvia aflojaba. Ahora se podía ver claramente el bote que se acercaba.

—¿Quién será?

—No distingo...

Era un carbonero de la costa. Poco le costó arreglar para que lo pasara al otro lado.

—Pero mañana, amigo.

La lluvia cesó durante la noche, pero al otro día aún no se podía pasar. La correntada seguía fuerte a pesar que las aguas bajaban.

—Casi se ve la tumba del viejo...

—¿Dónde?

—Allá, al lado del ombú...

Sobre el mediodía apareció el Sol.

Un poco más tarde dos jinetes interrumpieron el filo de la loma. Traían un animal de tiro.

Benito quiso disparar pero vió que no valía la pena.



Eran el sargento y un peón de Juan Lena.

—Buenas... Dice don Juan que aquí te manda el bayo que se te escapó.

Para nada mencionó el botellazo.

. . . .

Una semana después Benito salía de lo del Vasco, cuando se topó con Juan Lena.

En los ojos del hombre había rabia.

—Vení a tomar algo...

El muchacho asintió en silencio.

—Te andaba buscando, ¿sabés? Me estás debiendo algo...

Instintivamente Benito buscó algo para defenderse.

—Quiero la revancha, ¿entendés?

Benito había manoteado un talero pero el botellazo llegó rápido.

Cuando se levantó, don Juan le alcanzó el porrón.

—Ahora que se te acabó la plata se te habrán ido los humos, ¿no?

Benito se había quedado sin plata.

Durante la permanencia en el rancho de la costa había pensado muchas veces que podía trabajar su dinero. Se le había metido en la cabeza la idea de comprar los campos del viejo. Pero cuando volvió al pueblo la única solución fué buscar la carpeta. Y de a poco fué dejando la ganancia.

—¿Cómo sabe que se me acabó?

El estanciero no contestó. Lo miró con cierta indulgencia y le estiró la ginebra.

—Si querés, te compro el bayo.

—No lo vendo.

—Mirá, es un animal que estimo... Te lo pago bien...

Benito le acercó la cara, y masticando las palabras, repitió:

—No lo vendo.

—Bueno, si querés te lo juego... El bayo contra doscientos pesos.

El muchacho volvió a prenderse de la botella, la bajó para respirar, tomó otro trago.

Después miró a Lena con un sonrisa ancha.

Este aguardaba.

—¿Querés? La carta mayor gana.

—Lo siento, don Juan. Pero esa parada era sin revancha.

Salió, y parsimoniosamente, montó el bayo.

Que era suyo, y no lo podría tener don Juan Lena.

Nunca.

LA GRUTA DE AREQUITA

El cerro de Arequita, situado a unos diez kilómetros de la ciudad de Minas al Norte, tiene una cavidad subterránea en la parte N., que forma una bóveda de granito semicircular de veinte metros de largo, quince en su parte más ancha, por cinco o seis de altura: son dos grandes peñascos de forma irregular entre los que hay una escalera irregular por la que se desciende a una oscura gruta. Frente a la hendidura en que se halla el descenso se ve otra en la que, valiéndose de los peldaños que forman los puntos salientes de las rocas, se puede con alguna dificultad ascender hasta la cumbre del cerro, siempre guardada por cantidad de cuervos y águilas. En el origen de la división de los dos peldaños y en una de sus paredes, existe una placa de yeso donde se leen estas palabras:

Dueño: Don J. Montero
Gruta Colón
Descubierta en Set. por don P. Carvallido
Mejorada por los "Amigos del Progreso"
e inaugurada en Noviembre de 1873.

LOS CHARRUAS

por el Prof. Rodolfo Maruca Sosa

SU INDUMENTARIA

INDIGENAS de ideas limitadísimas, los charrúas eran simples en todas sus costumbres. En épocas de estío, andaban desnudos; solamente en los rigores invernales se cubrían con cueros de animales con el pelo contra el cuerpo formando una especie de camisa sin mangas. Conocían un método muy común de curtir pieles, a base de grasas y cenizas, mixtura que frotaban con piedras especiales para ese efecto en la parte interior del cuero. Usaron el "chapí" que significa "mi cuero", lo que hacían con pieles de tigrillos o ciervos, cubriéndose con ellos desde la cintura a las rodillas.

Algunas familias chanás usaron casquetes de piel de tigre. Las parcialidades charrúas y arachanes que moraban por el sureste de nuestras costas, cazaban lobos marinos y focas, abundantes en esa región, que llegaban a descansar a las playas, aprovechando la carne como alimento y la piel para cubrirse. Se conocieron algunos cueros pequeños unidos con tientos en los que aparecen dibujos hechos con tierras colorantes figurando guardas geométricas y escalonadas parecidas a las que figuran en algunas alfarerías. Los charrúas no hilaban ni tejían para hacer prendas de vestir. Se han encontrado discos de valvas de moluscos perforados no existiendo dudas que su destino fué para formar extensos collares y pectorales, los que hacían resaltar más aún el broncíneo cuerpo del indio.



También ataba a su cabeza y cintura plumas de garzas o ñandúes o sostenían sus largos cabellos con vinchas de tientos sobados. Estos adornos revelan el deseo de embellecerse. Varias tribus embadurnaban sus cuerpos y cuando entraban en lucha se pintaban la barba y mandíbula para distinguirse en los entreveros.

Muy pocos acostumbraban ponerse adornos auriculares y los que así lo hacían se perforaban las orejas con instrumentos líticos u óseos afilados para ese objeto. Esto era costumbre de los charrúas. El "tembetá", "barbote", etc., eran unas maderas de 7 a 10 centímetros de largo por 5 milímetros de diámetro, usados por los chanás, los que colocaban en el labio inferior como signo varonil.

Muy pocas piezas de metal usaron para ese objeto y las que poseyeron las

hubieron de otras tribus venidas del *norte*. Se dice que desconocieron el uso del metal. Sin embargo trabajaron piedras *con gran cantidad de mineral de* hierro y manganeso sumamente duras, *para fabricar* bolas y *rompecabezas de* varias puntas.

Hubo mujeres charrúas que se pintaban el rostro con arcilla trazando líneas verticales desde la frente a la nariz y otras horizontales de mejilla a mejilla, que después adquirían un color azul.

Los minuanes se tatuaban tres líneas desde la frente a la nariz.

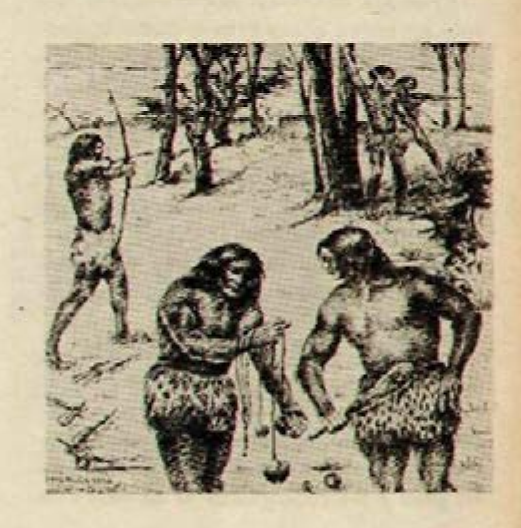
Las mujeres chanás solían ponerse adornos auriculares. Los yaros se colocaban huesos trabajados y plumas de colores en los agujeros de las orejas, asimismo hacían collares de plumas y de valvas pequeñas.

Esto nos traduce su vanidad, sobre todo *los hombres que en su afán* de destacarse solían colocarse adornos nasales hechos con pedazos de huesos y maderas pintadas.

En la época de la conquista se vió llevar a las mujeres una especie de "pampanillas" de algodón, prenda que obtenían por trueque con los guaraníes que venían del norte, llamándole "quiapí" a un delantal de cuero de potrillo con el que sustituyeron el de venado, ya casi exterminado, y la vincha de algodón pasó a formar parte de su pobre *indumentaria* después de *estar en contacto* con los europeos.

SUS ARMAS

El *prestigio adquirido por* los charrúas se debió a su orgullo y valentía además de la destreza que poseían en el manejo de sus primitivas armas. Estas fueron: arcos, flechas con punta de piedra que llevaban en un cuero especie de carcaj; algunas tribus empleaban espinas gruesas de pescados o huesos trabajados de temible filo para el mismo objeto; boleadoras, rompecabezas de piedra, hondas, chuzas, mazas o *macanas*, y *lanzas* con *puntas* de diverso material lítico. La tribu de los yaros *usaba hondas de tiro largo y arro-*



jaba guijarros puntiagudos. Con herramientas muy rudimentarias, si es que así se les puede llamar a sus toscos instrumentos, hacían sus armas.

La *Arqueología* ha *denominado* las piezas usadas por los indígenas, con los siguientes nombres: morteros, percutores, martillos, moletas, hachas, rascadores-raspadores, sierras, punzones, cuchillos, frotadores, pulidores, alisadores, pilotes-pilones, asentadores, etc. Usaban boleadoras de dos o tres tiros las que hacían con fuertes tientos trenzados; para ello usaban piedra granítica, algunas muy duras y pesadas por contener hierro en su formación, a las que les hacían ranuras en forma de cintura para pasar los ramales de cueros o tripas de animales dando terminación de esta manera al instrumento. Una vez en contacto con los europeos conocieron el valor y aplicación de los metales. El hombre guerreaba y cazaba. Cuando entraban en combate, escondían a las mu-

jeres y niños en los enmarañados e impenetrables montes. La hoguera era el medio de comunicación que usaban para indicar el estado de guerra. Ya en la lucha, sus gestos y gritos causaban horror y espanto.

Eran los charrúas unipersonales, tan sólo les unían cosas graves como la guerra. Producida la discrepancia se hacía una especie de reunión de parcialidades que resolvían la conveniencia en cada caso.

Se dice que los trofeos de combate más preciados era la piel de cráneo de sus enemigos, costumbre común en muchas parcialidades indígenas de América; este hecho no ha tenido confirmación.

Cuando se introdujo el caballo en esta región y el indio conoció su inapreciable valor, nadie le superó en su dominio, al punto que fueron más diestros que los europeos, pues montaban en pelo y no recargaban al animal con



armas y pertrechos. En época del coloniaje los caciques arengaban a las tribus desde sus caballos antes de entrar en batalla. Cuando poseyeron varios animales usaron como único instrumento para luchar, lanzas y bolas. La bravura charrúa fué incomparable, logrando una fama que exageraron los cronistas de aquellos tiempos al atribuirles un carácter feroz.

BRUJOS, FETICHES Y CREENCIAS

Los vigorosos charrúas pocas veces contraían alguna enfermedad; generalmente éstas eran provocadas por suges-



tión o nerviosidad, causando las enfermedades pulmonares los estragos consiguientes. Producidos estos fenómenos, recurrían a los servicios de "curanderos" cuya acción por lo general resultaba suficiente para el espíritu del enfermo. Era tal el poder o dominio ejercido por los "curanderos" que fueron más considerados que los propios caciques, les creían ciegamente y nadie se atrevía a contradecir sus opiniones.

Los futuros "curanderos", "brujos" o "hechiceros" se elegían entre los niños que revelaban más precocidad; luego explotando sus condiciones naturales lo sometían a un aprendizaje con viejos "hechiceros", pudiendo ejercer después de varios años de práctica con la aprobación de sus maestros.

Nunca podían negarse a prestar sus servicios a ningún miembro de la tribu.

Para curar practicaban un método de succión, chupando con fuerza la parte

afectada del paciente, que generalmente se concentraba en el estómago.

Algunas dolencias se aliviaban mediante este sistema de curación, el cual estaba revestido casi siempre de mistificación por parte del curandero, como lo revela el hecho de ponerse gusanos o espinas debajo de la lengua para hacer creer que le eran extraídos de la parte dolorida y con ello curarle el mal. Este engaño que padecía el enfermo, era de alto valor sugestivo, lo que en gran parte contribuía a su curación.

Solían someterlos a ejercicios y masajes, quemando en su derredor yuyos a los que les atribuían poder curativo. La grasa de lagarto o carpincho era usada con fines terapéuticos, pues en algunos caso se aplicaba frotando la parte afectada con muy buenos resultados. También con los mismos fines curativos, le aplicaban ceniza caliente, resultando el enfermo en la mayoría de los casos con serias quemaduras. Creían que todos los males eran hijos de "gualicho", espíritu maléfico al que temían.

Todos los "brujos" sabían perfectamente que no poseían poder alguno so-



bre los demás, pero como los actos de su vida estaban regidos por supersticiones, ejecutaban su labor autosugestionados, olvidando transitoriamente su mistificación, porque a la vez, vivían absorbidos por oscuras y extrañas creencias.

Existieron "brujos" que decían poseer un poder tal, que podían producir



tormentas y lluvias y cuanta cosa podía atemorizar a los indígenas. Usaron unos recipientes de barro cocido con un vertedero, como una media esfera hueca, especie de "pistero" para dar alimento líquido o "remedios" a personas en su lecho. Bien podría ser una pieza especial para alimentar a niños de corta edad. La forma de esta pieza es de fácil adaptación a la palma de la mano.

Pocas noticias se tienen respecto de su adoración fetichista. En distintos lugares del sur de nuestro país, se hallaron piezas líticas que representan figuras humanas, pájaros y otras ideografías. También en cerámica se observan algunos ejemplares zoomorfos, confirmando esto, que hubo indígenas con inspiración artística, que pensaron en algo superior y le dieron forma en la piedra y en el barro. Respecto a las representaciones en las alfarerías, no cabe la menor duda que fué obra de nuestros indígenas, constituyendo una incógnita, las trabajadas en piedra.

Todo hace suponer que fueron obtenidas de los "arachanes" venidos del noreste y que tenían un área de dispersión muy grande, por cuyo motivo estaban en contacto con las diseminadas parcialidades "tupí-guaraníes" de la costa sur-brasileña, los que trabajaron muy bien estas piezas líticas. Todas poseen un depósito, bien sea en el pecho o en un costado, donde colocaban sustancias propias para sus ritos, tales como polvo de tabaco o de otros productos narcotizantes que usaban por aspersión nasal. ¿Fueron estas piezas fetiches? ¿Representaban a sus dioses? Poco sabemos en ese sentido; tal vez aquellas mentalidades que recién despertaban de su edad de piedra se hayan conmovido ante su presencia y en ellas traslumbraron lo superior y lo intangible. El sugestionable indígena pudo haber visto en él a "Tupá", el dios del bien, pero no a "Añang", la encarnación del mal y a



quien tanto temían; cómo los imaginaban y cómo los representaban tal vez nunca lo sepamos.

★

Interrogado Sócrates acerca de lo que pensaba de las explicaciones que los físicos de aquel siglo daban a los mitos religiosos, respondió:

—Eso exige más tiempo del que yo tengo. Estoy ocupado en cumplir aquel precepto délfico: "conócete a ti mismo", y no es posible que quien esto hace tenga tiempo para otras cosas. Cuídome muy poco de todas esas cuestiones, limitándome a creer lo que cree la multitud, y no me ocupo más que en el estudio y en conocerme a mi mismo.

★

Hipócrates, en su opúsculo acerca del médico, pinta las cualidades de éste diciendo:

"Consideramos obligación del médico el que trate de mantenerse en buen color y carnes cuanto lo permita su constitución; porque el vulgo cree que quien no goza de buena salud, no puede dársela a los demás. Debe también vestir exteriormente con decoro y usar perfumes que no tengan un olor nocivo, pues los buenos olores causan una grata sensación a los enfermos.



EL PICAFLOR

por Montiel Ballesteros

SIN que la naturaleza haya sido con nosotros pródiga y generosa, como para ofrecernos la riqueza y la variedad de una fauna y una flora de esplendidez comparable a las de las regiones tropicales, en aves y en flores poseemos singulares y bellísimos ejemplares, que nos prestan una característica de privilegiados.

Nuestro clima amable — ahora con marcada tendencia hacia el frío — nos ofrece ambiente propicio para la existencia de hermosos seres alados, que en las primaveras y los estíos, ponen en nuestros bosques y hasta en nuestros jardines, notas de color y de gracia, desconocidas en comarcas de latitudes similares.

No los enumeraremos, dado que nuestro propósito se reduce a hacer la presentación de una de las avecillas más encantadoras, más delicadas y más bellas de nuestra ornitología: el picaflor.

Es quizás la más diminuta — si se exceptúa el titirití — y compensa su pequeñez con el prodigio de sus colores y de su vuelo rapidísimo, que simula una fugaz saeta construída con piedras preciosas.

De un modelado perfecto, su cuerpo luce oscuros azules y verdes tornasolados, que refulgen a la luz del sol, simulando una iridescente flor que volara.

Lo único que quizás desfigure el equilibrio de su silueta es su larguísimo pico, negro y fino, como una aguja, que, por cierto, en los sabios designios de la naturaleza, se presta para dos funciones vitales importantísimas.

Una de ellas consiste en la procuración de alimentos, quizás para sí y para su prole, pues es el medio seguro con el cual, mientras se mantiene volando en el aire, frente a una flor, puede llegar hasta el corazón del cáliz de la misma, para libar su néctar o sus mieles riquísimas y otra estriba en el utilizarlo, en un ingenioso mimetismo, para disimularse en su minúsculo nido, en el cual penetra como en una vaina, dejando sobresalir hacia arriba su fino piquito, que se confunde extraordinariamente con una vertical ramita oscura e inmóvil.

Cual si quisiera lucir todo su encanto, el picaflor visita a las flores en el instante solar de los mediodías y las siestas doradas, como si nadara en la intensidad y el brillo de la atmósfera de cristal.

Se traslada de una a otra corola con una velocidad que hace casi invisibles sus alitas. Se dijera que un milagro lo mantiene en el espacio. Por eso quizás, en algunos sitios del norte uruguayo, lo denominan "tente en el aire" o, más elípticamente: tente.

La ciencia lo conoce por colibrí.

Los guaraníes, más poetas, en su maravillosa lengua, cuajada de imágenes, lo llaman: "Mainombig" o "guáhnumbí", de guáh: viviente y numbí, de hobig, verde o azul.

Con tal vocablo lo definen como en un poema — es el puñadito de azul y verde, que vuela, lo que nos convence que, aunque lo intentáramos, no seríamos capaces de superarlos y ni siquiera de igualarlos.



EL PICAFLOR

DE NUESTRO TEATRO RIOPLATENSE

(Cinco anécdotas)

EDUARDO GUTIERREZ, el autor de Juan Moreira, parece que no comprendió nunca que al poner en pantomima esa novela suya, estaba dando nacimiento al teatro propiamente rioplatense. Un hombre oscuro, en cambio, un simple hotelero de campaña, vió en la pantomima de Juan Moreira lo que debía ser el teatro nacional. Allá por 1886, la compañía de José Podestá, había llegado en gira a un pequeño pueblo del interior argentino: Arrecifes. Su actuación exitosa se desarrollaba en base a pantomimas, muy en boga por aquellos tiempos. Luego de representadas varias veces las tituladas: Garibaldi en Asspromonte, Los bandidos de Calabria, etc., y como el repertorio estaba agotado, alguien propuso a José Podestá la representación de Juan Moreira. Al actor la empresa le parecía imposible: necesitaban caballos armas y uniformes y no tenían nada de ello. Pero alguien le dijo que fueran ensayando la pantomima, mientras tanto él haría gestiones en la comisaría local y en algunas estancias amigas, para conseguir todo lo necesario. Así ocurrió en efecto, y diez días más tarde se representó Juan Moreira en el pueblo de Arrecifes, con la participación del elenco de la compañía y de los elementos que provisionalmente debieron contratar en el lugar para cumplir la función, que hoy llamamos de extras.

El éxito fué delirante. Terminada la función volvió José Podestá con algunos compañeros hacia el hotel donde se alojaban. En la puerta encontraron al dueño, que los estaba esperando. Era un francés, muy simpático e instruído, que felicitó a Podestá con verdadero entusiasmo y le dijo que a su juicio la pantomima de Juan Moreira tenía un interés extraordinario. Pero.... Le expresó a Podestá que era una lástima que en Juan Moreira no se dijera hablando, lo que sólo se expresaba con el gesto y la mímica y le vaticinó que si un día se decidían a ponerle palabras a esa pantomima habrían realizado una obra de verdadera importancia. José Podestá no dejó pasar por alto estas palabras. El mismo cuenta que esa noche estuvo pensando mucho en lo que le había dicho el hotelero. Y tanto fué así que a la mañana siguiente se levantó muy temprano, acuciado sin duda por la idea que ya empezaba a entusiasmarlo y empezó a trabajar con un ejemplar de la novela de Eduardo Gutiérrez. Extractó de Juan Moreira varios diálogos que le parecían fundamentales y comenzó así a preparar el libreto. La opinión del hotelero lo había conquistado ya y ahora también Podestá veía con claridad el futuro, tan claro como lo había visto antes el modesto francés enterrado en un pueblo de la campaña argentina.

—Ocurre a veces en el teatro, y en especial en el Río de la Plata, acaso por la tan mentada viveza criolla, que los actores se juegan entre sí malas pasadas en escena para poner en aprietos a un campañero durante la representación.

A veces el público no advierte esas travesuras, porque el ingenio de la víctima le permite salir del paso con habilidad. Es lo que ocurrió en este episodio, sucedido en Buenos Aires. Se representaba un sainete de Julio Escobar

que llevaba por título "Amurado". El tema era simple y giraba en torno de las dificultades del protagonista, que se encontraba sin un centésimo. Invitado por unos amigos a tomar algo en un café, el protagonista se encuentra con que estos se niegan a pagar la consumisión, y con que debe correr él con todos los gastos, más otros que por diversas circunstancias se le suman, aumentando así el monto de lo que debe pagar. En resumen, que todo el argumento del sainete se basaba en la absoluta falta de dinero del protagonista. De ahí el título: Amurado. El papel principal lo interpretaba Luis Vittone y una noche, ante su explicable alarma, ve entrar en escena, simulando ser parroquianos del café en donde transcurre la acción a tres amigos suyos, caracterizados por su temperamento bromista. Uno de ellos, anotémoslo, era el propio autor del sainete. Al verlos, Vittone tembló. En seguida vió el peligro. Era seguro que los tres se habían metido en escena para hacer alguna barrabasada y muy probablemente a costa suya. Por supuesto que no estaba muy equivocado. Poco después uno de los tres amigos se acerca a Vittone, lo saluda efusivamente como si hiciera mucho tiempo que no lo veía y luego de los saludos le alarga un billete diciéndole: —Aquí tenés los diez pesos que te debo. Te andaba buscando para pagártelos. Muchas gracias por el préstamo. Se despiden del protagonista y se disponen a salir muy frescos de la escena.

La gracia de estos tres bromistas terminaba prácticamente con el sainete. Si toda la obra giraba en torno a las dificultades del protagonista al no tener un centésimo. ¿Qué podía pasar ahora que se encontraba con diez pesos en la mano. Vittone no se inmutó sin embargo. Y encontró muy pronto la forma de salir hábilmente del paso. Antes de que se fuera el que le había prestado los diez pesos, Vittone le dice: —Vamos, vamos, estoy como para bromas. Me ves en esta situación y todavía venis a hacerme chistes con billetes falsos.

Carlos Reyles, nuestro novelista autor de "El embrujo de Sevilla", tuvo también sus inclinaciones de dramaturgo, aunque bastante tardías, ya que llegó al teatro cumplidos los 70 años. Escribió una comedia: "El burrito enterrado", teatralización de los episodios básicos de una de sus novelas. Fué puesta en escena por José Pedro Blixen Ramírez, quien nos relata el siguiente episodio.

En "El burrito enterrado", uno de los personajes principales es Mamagela, vieja campesina voluntariosa, inteligente y enérgica. Era la autoridad máxima de la estancia donde transcurre la acción de esta comedia. Sus órdenes se cumplían sin la menor discusión y todos la respetaban incondicionalmente. Mamagela acostumbraba sentarse en un viejo sillón, que nadie más se atrevía a ocupar. En su ausencia, el sillón vacío simbolizaba la autoridad imponente de la vieja campesina.

Cuenta Blixen que durante uno de los ensayos, al que asistía Carlos Reyles, se encontró con que el famoso sillón de Mamagela le creaba una dificultad para resolver el desplazamiento de los actores en escena. Y como Mamagela no intervenía en ese cuadro, se le ocurrió que una solución podía ser que una de las actrices se sentase en él para decir su parte. Resolvió entonces consultar a Reyles, por si tenía alguna observación que hacer.

Reyles se quedó pensativo unos instantes. La solución parecía clara: el sillón quedaba vacío durante toda la escena y su temida dueña no aparecía para nada, como hubiera sido lo peligroso. Reyles lo pensó un poco más y luego le dijo a Blixen con cierto aire temeroso:

—Sí, es cierto que el texto indica

que *Mamagela* no aparece en esta escena. ¿Pero y si viene...?

Los actores que eran testigos de este diálogo, no pudieron menos de reírse al escuchar las palabras del viejo escritor, que en realidad parecían una humorada.

Blixen en cambio, comenta que para él tenían un sentido mucho más serio y profundo, y que se emocionó al oírlas. Comprendía su oculto significado, *a despecho de su primera apariencia.* Comprendía que seguramente Reyles, como les pasa a los creadores de personajes humanos, vivos, reales, ya sean de teatro o de novela, sentía íntimamente que sus creaturas alcanzaban una especie de autonomía o de independencia del propio autor, y que una vez creadas se largaban a vivir por sí solas como verdaderos seres humanos.

De ahí el temor de Reyles de que Mamagela, por más que él no había querido que apareciera en ese preciso *momento, pudiera por su cuenta* presentarse en la escena.

Cyro Scoseria, el gran crítico contemporáneo, es hombre que además de esos juicios que han impuesto su personalidad, sabe utilizar con frecuencia frases ingeniosas de un contenido categórico. Cuando en su mirada se refleja una expresión traviesa y toma el lápiz hay que temerle.

Recuerdo que hace muchos años se estrenaba en el viejo Urquiza un sainete en un acto, original de Enrique García Velloso, titulado "La Fragata Sarmiento".

Yo concurrí al espectáculo con retraso, con tanto que llegué en el momento preciso en que terminaba.

Encontrando a Scoseria a la salida del teatro, le pregunté:

—¿Qué tal, Cyro, "La Fragata"?

Tomó el lápiz y escribió:

—No es una fragata, sino un *paquete.*

No podía formularse en menos palabras un juicio más definitivo.

(Del libro "Recuerdos de teatro" de Blixen Ramírez)

En un almuerzo en honor de Benavente, que se prolongó demasiado, al punto de que se agotaron todos los temas hábiles, se empezó a hablar de edades.

—Vd., Favaro, dice el Dr. Víctor Pérez Petit, debe ser contemporáneo mío.

—¡Está Vd. loco!

—Sin embargo, yo recuerdo bien que andábamos juntos.

—Es que olvida Vd., Dr., que yo fuí siempre muy precoz.

—Bueno. De todas maneras existirá, cuando mucho, una diferencia *de dos o tres años.*

—Sigue Vd. equivocado. Fíjese, Dr., que cuando yo era todavía botija y cometía alguna travesura, mis hermanas me decían siempre que me iban a llevar a ver una obra de Pérez Petit. ¡Y si viera, Dr., cómo lloraba!

(Del libro "Recuerdos de teatro" de Blixen Ramírez)

ALDABA

por M. C. Maneiro Vázquez

ANTES que el río se esponjara en nieblas, adivinando el sendero más que viéndolo, siguiendo sus recovecos por entre las piedras, que sorteaba con la propiedad de un vidente, y llevando al hombro un par de remos, que mataqueaban su cojera, una caña de tacuara y un atado con avíos de pesca, "Aldaba" iba al río.

¡Quién no conocía a "Aldaba"! Cejijunto, nariz atoronjada, labios gruesos, pómulos salientes, pelo lacio y renegrido y, aquella cojera a la que debía el mote; aquel andar aflojando la rodilla derecha, hasta darla contra la otra pierna, para equilibrarse en el nuevo paso, haciendo que todo el cuerpo se cimbrara como dando un aldabazo.

Junto al desnivel de la barranca tiró su carga al suelo y tras ella se dejó caer, y sorteando la altura, se deslizó hasta lograr la parte baja.

Reacondicionó su carga, la echó al hombro nuevamente y, algo más allá, descubrió la línea del agua por el reflejo de las estrellas. Entreparado, resoplaba tratando de recordar la ubicación de su chalana.

Como no la fondeaba, para tenerla al alcance de su renquera, era la que los demás boteros y pescadores utilizaban para llegar a las suyas.

Luego de breve recorrida la descubrió fuera del agua. La soledad del lugar le permitió maldecir libremente, sin los chistidos de doña Clara, la negra lavandera, y dejando caer sus implementos dentro de la chalana, masculló su fastidio de tener que habérselas a solas para echar la chalana al agua.

Se quitó el saco y tomando uno de los remos, comenzó, utilizándolo a manera de palanca, a impulsar la chalana hacia el agua.

Manipuleó, colocó dos rolos, ideó nuevos apoyos a la palanca, temió quebrar el remo y, cuando agotado por el esfuerzo de impulsar su encaprichada chalana fué a sentarse para tomar un resuello, casi cayó al enredarse en aquella cuerda tensa, que la sujetaba al pilón de amarre.

Un insulto a su madre coronó la salvada de la caída y, ya en la solución, en lugar de un descanso, apoyándose en la propia cuerda, fué a desatarla y; ahora sí, apenas un esfuerzo y la chalana se zangoloteó sobre el agua.

Descalzó sus alpargatas, remangó sus pantalones y dentro del agua, hamacándola al impulsarla, se dejó caer de barriga dentro de ella. Los remos aletearon suavemente y se alcanzaba a ver la embarcación, alejándose medio escorada, dado que su dueño, a fin de mantener el equilibrio de sus fuerzas y ubicar su tórax al medio, se sentaba hacia un costado.

La pensión de "Aldaba" apenas alcanzaba para el alquiler del rancho y el fiadito de una libreta. Hacía días que "Aldaba" deseaba darse el gustazo de un asadito, con un litro de buen vino, que proyectaba tomar de una sentada y no como aquel beber vasito a vasito de convidado en el boliche de don Eulogio, que, de tanto estirar en tiempo no llegaba ni a hacerle ondas. Quería to-

mar como para un remolino, un remolino grande, de esos que acomodan la garganta como para ensayar un canto.

La sola idea del logro de su fin por una buena pesca le hacía entonar un estribillo; y allá iba "Aldaba", devorado por las negruras del río.

Ya amanecido, los muchachos de la costa descubrieron el retorno de "Aldaba" que, remando firmemente, agilitaba el regreso, echando cuentas que los beneficios alcanzarían para satisfacer sus deseos.

Embicó su chalana hacia un claro y con el mismo golpe del atraque se dejó caer a tierra, llevando la cuerda de amarre para sujetarla al pilón y, de vuelta, apenas contestando los saludos y sin preocuparse mayormente de los avíos de pesca que dejaba en la chalana, se entregó a enjuagar una sarta de bagres y una boga.

El producto de la pesca arrancó el comentario:

—Al que madruga, Dios lo ayuda...

—"Aldaba" pegó golpe...

—¿Di ánde sacaste eso?

"Aldaba" callaba, abstraído en su trabajo de limpieza, hacía no oír los comentarios y preguntas.

—¿A cuánto vendés la boga?

—Te compro los bagres...

Ahora sí, cierto que su triunfo había despertado la codicia de los otros, volviéndose despectivamente, al tiempo que lanzaba un resoplido antes de contestar:

—Pa miserias, me quedo con las mías...

—¡Pocito que juntó agua!... — comentó uno.

—Han de estar podridos...

—Los ha encontrado boyando, de los barrenos del puente...

Aquella mañana se veía que "Aldaba" no quería bromas y, los que así lo entendieron, callaron sus comentarios en tanto que él, rezongando, calzaba sus alpargatas y se disponía a marchar.

Con sus ojos renegridos, más hundidos que nunca en el fondo de sus ojeras, mirando sin ver más que su camino, trepó la barranca por unos tablones.

La zorra de la barraca había comenzado su trajín de ir y venir por el muelle. Sobre ella, de regreso, venían varios estibadores que le saludaron cordialmente:

—Adiós "Aldaba"...

Adió.... — contestó el aludido, casi sin mirarles.

Frente a la barraca igual saludo y, ahora se perdía en el callejón al pueblo, mascullando cuentas y nombres de posibles clientes.

Cuando las cuadras comenzaron a mostrarse más pobladas, "Aldaba" ensayó su primera oferta y su pregón avanzó por las calles adoquinadas.

—¡Pescador!... ¡Pescador!...

Sus gritos tenían algo de melódico y silabeaba su llamado a los compases de su renquera y comentaba por bajo:

—¡Ya van a venir!... ¡Ya van a venir!... — y lanzó a voz en cuello — ¡Bagres!... ¡Bogas!... ¡Bogas gordas!...

Los chistidos de una sirvienta le hicieron desandar camino y ya próximo, cuando echaba cuenta de la venta, oyó:

—¿Qué trae?

—Bagres y bogas, señora...

—Tengo una boga gorda, señora... — intervino...

—¿Quién es?

—"Aldaba" — contestó la sirvienta.

—¿"Aldaba"? ¡No!... Decile que se vaya, quién sabe de dónde la pescó... Ha de estar podrida...

—No señora, los bagres se están moviendo... — intercedió la sirvienta.

—Andá zonza, te crés cualquier cosa; decile que no y venite...

Con gesto de paciente acatamiento, la muchacha intentó disculparse y entró; en tanto que "Aldaba" amasando un insulto, se lo tragó en un buche de saliva.

A la cuadra se oía su pregón. Don

Críspulo, un coronel jubilado, ventilaba la zandía de su abdomen en la puerta de su casa.

—¿De cuándo son esos bagres?

—De recién, están coletiando, mi coronel — todos le llamaban "mi coronel" y "Aldaba" no quiso ser menos.

—A ver...

Tomó la sarta, la elevó como para olerla, la examinó detenidamente y luego:

—¿A cuánto la vendés?

—Ochenta la sarta...

—Luisa: lleve estos bagres a la señora — dijo, vuelto hacia adentro.

La venta se hacía, dedujo "Aldaba", secándose el sudor que poblaba sus renegridas cejas, y de pronto, la sirvienta volvió con los pescados.

—Dice la señora, que se deje de fastidiar *mandándole esto*...

—¿Cómo dijo?

—Lo que dijo la señora...

—*Entregue eso... — indicó a la mucama* y, lanzando un bufido, fué hacia adentro seguido de la muchacha.

Las *voces del coronel parecían inflar* las paredes, "Aldaba" se admiraba de haber provocado tal incidente con su pesca, cuando a las voces del militar sucedieron las de una mujer, que ahora dominaban.

Como el tiempo transcurriera sin resolverse la venta, apoyándose en la pared "Aldaba" tocó el timbre con insistencia. Hubo silencio y, de pronto, asomó a la puerta cancel una mujer flaca, que tenía la cabeza envuelta en un pañuelo.

—¿Qué quiere? — se le encaró de brazos en jarra.

—El coronel... los pescados... — se animó a balbucir.

—¿No ha sentido que no se compran? ¡Váyase!...

—'stá bien, señora...

El pregón volvió a oírse por las calles.

—¡Bagres, bogas!... ¡bogas, bagres! ... ¡bogas gordas!...

El sudor bañaba el cuerpo de "Aldaba" que, incansable, no cejaba a las frustradas ventas con sus gritos.

Por una u otra causa sus posibles compradores desecharon su oferta y, ya en la plaza, bajo la frescura del follaje de aquellas hermosas acacias, orientaba su nuevo intento junto a uno de los árboles, contra el que recostaba su jadeante cansancio.

La campana del reloj de la iglesia dió la hora y le hizo mirar hacia allá y, allí estaba el señor Cura. Aquel gordo bonachón, que solía salir a tomar el fresco luego de la misa, sería un gran candidato para la venta y, sin aguardar más, para allá arrancó sus pasos.

—*Güen día Padre*...

—Buen día "Aldaba... Para el tiempo que no se te ve en misa, traes *pocos pecados. Dios te acompaña*...

—Vea Padre: no sé si Dios o el Diablo me acompaña; pero lo cierto es que, *hace dos horas, cuando pescaba esta* boga, me dije: el padre va a tener a la mesa una boga asada... Gorda!... *como verdadera obra de Dios*...

—Veo, "Aldaba", que de cualquier modo, hoy quieres quedar bien con Dios.

Impensadamente, la conversación había desviado para donde el pescador no lo esperaba y se hacía necesario salvar las circunstancias y, como zonzo, ni poco ducho era, aclaró dentro del juego de palabras.

—Le llevo esta boga al señor Cura y el señor Cura me regala un litro de buen vino...

En ese momento entraba por el portalón del frente una beata, de manos juntas, que prensaban un rosario. Caminando a pasos cortos y ligeros, que parecía una rama que se deslizaba hacia ellos y, deteniéndose frente al Cura, con expresión despectiva hacia "Aldaba", que apoyaba su rodilla en la otra pierna, proclamó angustiada:

—Padre: confesión... —dijo, elevando su nariz de carancho, endure-

ciendo más sus ojos, antes de entornar los párpados y bajar la cabeza como pegando un picotazo, para quedar aguardando la decisión del Cura.

Una expresión sagaz iluminó el rostro del Sr. Cura ante la de sorpresa de "Aldaba".

—Dios la envía doña Anita, pase... — y volcando una mirada de astucia hacia el asombrado "Aldaba", agregó: — Dios proveerá pan y vino a tu mesa — y sin más decir, se volvió a pasos lentos y solemnes, dejando al infeliz balbuciendo, sin lograr concretar la palabra:

—Y la... y la... — en tanto que elevaba el pescado hacia el señor Cura, que se alejaba indiferente.

"Aldaba" tomó su camino de retorno por otra calle, lanzando al aire su pregón:

—¡Bogas, bagres!... ¡bagres gordos!... ¡bogas gordas!...

El tiempo se le iba sin concretar la venta, el sol ya picaba en su sesgo de la media mañana y él, de acera a acera, golpeando en los zaguanes de conocidos, sin callar sus gritos, jadeante y sudoroso, medio vencido por el cansancio, la renquera y la carga, con la garganta como con espinas, sin tiempo para pedir un vaso de agua, liquidaba su oferta de venta dentro de los límites de su plan.

—Ni éste... Ni aquél... Ni el otro... — todos parecían estar confabulados. Por una u otra circunstancia la venta quedaba trunca y él seguía, pensando llegar a las orillas del pueblo antes que las comidas estuvieran en el fuego.

En las calles de *macadán*, los autos cruzaban envolviéndole en tierra que se adhería a su cara sudorosa.

—Andá a decirle a tu mamá si quiere bagres...

—Don Juan: ¿una boga barata?...

—Don José: ¿una sarta de bagres?...

—Doña Rosa: ¿una sarta de bagres gordos?...

Doña, don, doña, don... Era una letanía en que los nombres se agotaban. Los pucheros estaban en el fuego, las brasas doraban los asados y él, todavía sin concretar una venta, había llegado al "Paraíso de la Rinconada". A la sombra acojedora del árbol, jadeante, trataba de desdecirse de su mala suerte, y mientras se reponía, ahondaba en su pensamiento sobre el modo de salvar su mañana.

De pronto quedó como alelado. En su mente, la zorra del embarcadero iba y venía por la trocha angosta del muelle; los estibadores echaban al hombro las últimas bolsas de la media jornada; junto al sauce de la barraca, el asado se doraba a fuego lento y entre los pastos, una o dos damajuanas de vino guardaban la frescura de su contenido.

Se detuvo aún, como penetrándose más y más en su pensamiento, y de pronto arrancó con sus aldabazos hacia la costa.

Devoraba las cuadras de su distancia matraqueando su cojera; cerca ya, en el surtidor de agua de la cancha, colgó los pescados, se quitó el saco y abriendo el grifo, dejó correr el agua libremente, empapando sus manos, sus muñecas, su nuca, su cabeza toda. Se desequilibraba de pronto y el agua corría por el cuello, la pechera y espalda de su camisa. Se hubiera dejado adormecer a la caricia de aquel chorro soporífico y finalmente, haciendo cuenco con las manos, sorbió una, otra, y otra vez, y se reincorporó sonriente, como si hubiera logrado su redención.

Se alisó el pelo y colgando los pescados del grifo, dejó que el agua los bañara, mientras les pasaba la mano.

Ahora era otro hombre que desandaba las dos cuadras a la barraca y, antes de llegar, carcajadeando su convite a gritos anunciaba su generosa invitación.

—¡Muchachos! ¡muchachos! Para hoy "Aldaba" les va a asar esta boga y estos bagres.

Los obreros, que aguardaban la hora del almuerzo, se miraron sin justificarle.

—"Aldaba" no vendió para convidarles y pasar con ustedes el medio día... Un poquito de grasa, sal, un papel y... ¡al fuego! que "Aldaba" convida y, a no atragantarse, que pescado bueno tiene poca espina...

Los comentarios abundaron; haciendo no oírles, ayudado por el viejo Andrade, los prepararon y haciéndoles lugar en la parrilla, los ubicaron al alcance del calor del fuego.

—¡Un trago para "Aldaba"!

"Aldaba" se durmió en un beso largo a la botella.

—¡Caña di antes! — proclamó, con asombro del sabor, en tanto que los ojos le brillaban.

—Paraguaya... del barco...

—Ah!...

Las chanzas comenzaron, "Aldaba" las aceptaba y devolvía. Feliz de las ocurrencias, la jarana formaba círculos. Otra convidada, otro beso largo y, era otra botella.

El *tiempo se había ido*...

—"Aldaba": ¿Querés boga?

—¡Pescado, no!...

Una carcajada festejó la ocurrencia. Un sabroso trozo de asado se le tendió *en la punta de un cuchillo, luego pan* y un vaso de vino, que por obra mágica, apenas vaciado volvía a llenarse.

"Aldaba" reía, reía y cantaba. Las llamas se habían dormido y las brasas encanecían. La *zorra* del *embarcadero* iba y venía, las bolsas se acostaban sobre las espaldas fornidas, en tanto que, allá, sentado junto al tronco de un sauce próximo a la orilla, pulsando un palo a manera de guitarra, "Aldaba" cantaba, y cantaba a las vueltas de un remolino, de un remolino grande, como lo soñara, cuando el río aún no se había esponjado en nieblas.

El aire se serena,
se viste de hermosura y luz no usada
Salinas, cuando suena
la música extremada,
por vuestra sabia mano gobernada.

FRAY LUIS DE LEON

La música a menudo me lleva como un mar
hacia mi pálida estrella...

CHARLES BAUDELAIRE

Es la música quien me ha hecho creer en Dios.

ALFRED DE MUSSET

La música ante todo.

PAUL VERLAINE

Tres mujeres, tres destinos

por Dora Isella Russell

MARIA Eugenia, Delmira, Juana... La costumbre, la comodidad o la rutina, han unido estos tres nombres, como trilogía tradicional de la poesía femenina del Uruguay. Y no deja de ser significativo el añadido, desde hace largo tiempo, del nombre de una viva, que continúa creando, al de dos muertas, lo que involucra una consagración tácita y un reconocimiento de su anticipada posteridad.

Pero, ¿qué puntos de contacto hay entre ellas? Fuera de ser mujeres y hacer versos, afirmaría que ninguno. Sus respectivos destinos son tan diferentes, que sólo el corolario de la grandeza poética puede servirles de denominador común. Otro tríptico femenino consagrado por el hábito de hermanar cimas, integra Juana, éste con alcance continental: Juana, Gabriela, Alfonsina; y también con esenciales divergencias de sino y modalidades líricas.

En el caso de las tres uruguayas, cada una tiene su órbita cerrada y sin tangencias con las demás, y brevemente trataré de deslindar el sector que les pertenece en el campo creador de nuestras letras.

*

Nuestra generación admirable de comienzos del siglo, tuvo en María Eugenia Vaz Ferreira, la mujer representativa, la precursora que cantó con altivez e individualidad los estados emotivos. Otras mujeres habían escrito en América, desde los tiempos de Gertrudis Gómez de Avellaneda, y en el Uruguay colonial, desde Petrona Rosende de la Sierra. Pero en María Eugenia la expresión poética adquiere un acento de independencia, de personalidad no logradas hasta ella, pues lo habitual era seguir viejos cánones retóricos y dar una poesía meramente descriptiva y convencional.

Sin otros conocimientos que los elementales que entonces se impartían a las niñas, y aun éstos dentro de la casa. al lado de su hermano Carlos, pues no concurrieron a escuela alguna; ampliados luego de acuerdo con lo que su temperamento escogía, María Eugenia dista mucho de haber tenido una formación intelectual orgánica. En tal punto sí puede advertirse algo común a nuestras tres poetisas mayores: que ninguna de ellas ha sido resultante de estudios universitarios, de rigor o disciplina, y sólo el chispazo de una intuición predestinada albea en el comienzo de sus afanes líricos, esa selección inconsciente de quien echa a andar por un camino ignorando las razones que le inducen a ir por él.

María Eugenia nace en 1875. Muere en 1924. Conoció durante su vida el halago y el olvido; brilló su juventud en las tertulias mundanas, se la ensalzó, supo del aplauso, de la alabanza: y cuando su carácter original la fué apartando de la gente y se sumió en su

amargo aislamiento, cerrando su intimidad, eclipsada por el fulgor nuevo de una muchacha recién llegada de Cerro Largo, sintióse postergada, acrecentándose su neurosis y hundiéndola cada vez más en su desolación arisca. Pero conviene no confundir la índole de su retraimiento, el alcance de su soledad — ¿qué poeta no es un solitario? —, subrayada con el habitual epíteto de "walkiria" o de "mujer fuerte" con que se la adjetiva. Pudiera dar idea de una personalidad viril, ajena a la verdadera María Eugenia, tan femenina como sus dos compañeras de grandeza. Sólo que *esta feminidad tuvo en* ella el ropaje aguerrido de su altivez, la defensiva intransigencia que no le *permitió responder al reclamo* de la vida aceptando soluciones mediocres, un apetito de algo excepcional, un "*vencedor de toda cosa*", un superhombre o un semidiós por lo menos, para compartir "la cruz de la quimera". No hay semidioses, ni superhombres. Delmira lo supo también, y le costó la vida. María Eugenia lo pagó con su destino triste. Y su frustración sentimental produjo una poesía henchida de hondura metafísica, de dolor sombrío y majestuoso renunciamiento. *"La isla de los cánticos"* apareció en 1925, y el libro póstumo encierra sólo cuarenta y un poemas: éstos, y algún puñado breve disperso en publicaciones de la época, es todo el caudal que se conoce de ella. Pero alcanza para explicar su ubicación permanente en la vanguardia de las mujeres uruguayas que encauzarían en el verso el monólogo de su confidencia lírica; y a un *cuarto de siglo de su muerte, perdura* el enigma que dió a su existencia el hálito dramático.

*

Despuntaba el siglo, pues, mientras vivía María Eugenia el apogeo de su popularidad literaria. Al poco tiempo, los intelectuales uruguayos recibieron con asombro la obra primigenia de una Delmira Agustini adolescente, nacida en 1886. Desconcierta el acento nuevo y singular de aquella jovencita que cantaba con un ímpetu dionisíaco nunca oído, y una franqueza desacostumbrada, sus sensaciones y sentimientos.

María Eugenia no conoció la satisfacción del libro impreso. Delmira, en cambio, concitó la atención de la crítica, y por vez primera el nombre de *una escritora del Uruguay trascendió* las fronteras, recibiendo, entre otros, juicios afirmativos de Rubén Darío y Unamuno.

"El libro blanco", en 1907, *"Cantos de la mañana"*, en 1910, *"Los cálices vacíos"*, en 1913, confirman el talento llameante de una mujer que exaltó el tumulto de la pasión y el encendimiento de la vida con una sinceridad casta a fuer de desnuda, cruzado por los ramalazos de la tormenta su cielo juvenil, zigzagueante de adivinaciones sombrías, como algunos de los grandes poemas recogidos en los libros póstumos, *"El rosario de Eros"* y *"Los astros del abismo"*, en 1924.

Conviene repetir que nuestra musa erótica no salió sino del brazo de su marido del hogar paterno, y aun de la existencia; y la fuerza arremolinada y exultante con que habla del amor victorioso, proviene ante todo de su éxtasis onírico; más del sueño que de la experiencia. Las circunstancias de su fin trágico, la crónica turbia de las gacetillas periodísticas, todas las salpicaduras postreras sobre su memoria, *me hacían recordar el gozoso verso* del poema inicial de "El libro blanco": *El ancla de oro canta... la vela azul asciende*, así había comenzado su aventura lírica la Delmira adolescente; y ese recuerdo volvíase patético, mientras contemplaba un día, en nuestro Museo Policial, la bala que le quitó la vida; trozo de metal deformado que

rompió las alas de la Poesía en quien tuvo, como lo pedía, su corona *"de rosas, de diamantes, de estrellas o de espinas"*.

*

Vino luego Juana de Ibarbourou, *protagonista de una larga vigencia, en* un lapso que las otras no alcanzaron a vivir; Juana, la única de órbita completa, que ha podido recoger los lauros que ignoraron sus antecesoras. Llegó en 1918, sin antecedentes literarios, joven y bella, de su Melo campesino. Pero, a partir del día en que llevó a *Vicente Salaverri su cuaderno de versos*, en los que sagazmente adivinó el crítico una calidad excepcional, se impuso de golpe, no por la belleza o la juventud, sino por su don natural, que tiene el signo de las predestinaciones. Su poesía de adolescencia irradió a todo rincón donde se hablara la lengua hispana; pero, tal vez por el afán de hallar en el verso lo que el espíritu ansía, sólo se vió una faz de aquella poesía; se ha exaltado su verso pánico, su riqueza jugosa y sensual, su desnudez cálida; y esto ha encubierto lo otro, la sonrisa triste que jugaba en los labios juveniles, la madurez temprana. Vino la gloria en seguida. Yo uso con mucha cautela siempre esta palabra, que puede parecer grandilocuente. Pero en el caso de Juana, no. La gloria, sí, plenamente, la rara gloria en vida. Todos los halagos, todos los homenajes ha recibido, y hace, desde que apareció *"Las lenguas de diamante"*, largos lustros que su señorío lírico no decae. Se ha vuelto un símbolo americano. Claro que es duro y exige muchos sacrificios, ser un símbolo, y a la vez ser una mujer. Ha evolucionado su poesía junto con su vida. Su acento cronológicamente está de acuerdo con el paso del tiempo. Hay una línea de melancolía creciente, y ya es el otoño. Pero "Juana de América" asiste a su propio encumbramiento, se ha enriquecido de humana sabiduría, y ve la vida desde *"la dócil paz oscura de su casa"*. La estamos mirando muy de cerca y esto hace temer apreciaciones erróneas, pero sabemos todos que su renombre seguirá en pie.

Dije que no había entre ellas puntos *de contacto*. Me refería a identidades de estilo literario y modos de vida. Pero en cada caso, se da una idéntica circunstancia: que a ninguna de las tres puede encasillársela en una determinada escuela estética. Personales, superando toda sospecha de influencias ajenas, con voz propia para decirnos su mensaje. Así están definitivamente ubicadas en el panorama lírico de Hispanoamérica, distintas y esenciales en nuestra historia literaria.

AQUI YACE EN DURA CALMA...
MAS NADA YACE, PORQUE
AQUESTE POETA FUE
TODO ALMA.

Epitafio compuesto para el sepulcro del poeta Francisco de la Torre (*1543 - 1594*) que era muy pequeño de cuerpo.

PANORAMAS DEL MUNDO

por

Dr. Eduardo J. Couture

Camagüey, la bella durmiente
Quebec y el ángel
Versailles y Fontainebleau
Una noche en Villa D 'Este

por Jean Aristeguieta

Paisajes venezolanos
Visión nocturna de Caracas
San Mateo en tricolor
Nueva dimensión de Puerto Cabello

por el Dr. José Mª Delgado

Chapultepec

por Noel A. Mancebo

El soldado de Pompeya

por Antonio Vega

Aracena la sierra
Cuerpo y latido de un panorama
De aquella vieja madre España

De "LA COMARCA y EL MUNDO"

del Dr. Eduardo J. Couture

Que la publicación de algunos breves enfoques de su libro, logrados con una aguda mirada de crítico y humanista, signifique un homenaje al destacado jurista compatriota desaparecido.

CAMAGÜEY, LA BELLA DURMIENTE

CAMAGÜEY, como la durmiente del bosque, en el centro de una rica región agrícola y ganadera cubana, se halla hoy, no obstante sus ochenta mil habitantes, su intenso tránsito, el crecimiento de su provincia, tal como la dejara el siglo anterior. No es, como se dice habitualmente, una ciudad muerta; es, por el contrario, una ciudad viva; viva como hace cincuenta años.

Las casas de Camagüey no tienen zaguán. De la puerta de calle se pasa directamente a un amplio salón, suntuosamente alhajado. Por la noche se encienden todas las luces y se abren las ventanas que dan hacia la calle. La vida doméstica y la vida pública se hacen entonces comunes. No es menester ser curioso para llevar la visión hasta el fondo mismo del hogar. Se ve entonces el gran salón con sus muebles lujosos y antiguos, separado del comedor por un arco de medio punto sustentado en columnas o por una arcada de reminiscencia morisca. Todo en Camagüey es andaluz y tiene una lejana ascendencia árabe. Traspasado el comedor, se ve el patio descubierto, lleno de plantas tropicales. Luego, los dormitorios; y por último, las dependencias íntimas de la casa. En el salón, retratos, imágenes religiosas, flores de papel, la niña que estudia el piano, el padre escribiendo bajo una pequeña luz verde en un escritorio minúsculo, varias personas jugando al dominó. Los que no tienen ocupación determinada, conversan sentados en sus amplios sillones de hamaca en constante balanceo.

Estos sillones de hamaca son característicos en Camagüey. En un gran edificio también iluminado interiormente y abierto hacia el exterior, se reúnen todas las asociaciones de profesionales. Desde la calle se ven los amplios salones, la biblioteca, y en el gran salón de entrada, dos filas paralelas de sillones de hamaca, unos frente a otros. Unas veinte personas, diez frente a diez, conversan plácidamente, a media luz, mientras se balancean sin cesar.

Luego de un largo viaje por ciudades populosas, por bases militares, por selvas y por encima de mares inmensos que antes poblaban los piratas de Emilio Salgari y que hoy se sobrevuelan en pocas horas, Camagüey espera al viajero desde su dulce paz andaluza. A quien llega urgido de afanes, le dice con su sencilla lección del siglo XIX: ¿a qué apurarte? ¿No crees que lo humano es esto y lo inhumano es ese vértigo hacia quién sabe qué inútiles apremios? ¿Para que tanta urgencia? La vida se comprende mucho mejor en una tranquila conversación que a cientos de kilómetros por hora de velocidad.

Ven, siéntate en este plácido sillón de hamaca. Vamos a ver vivir.

QUEBEC Y EL ANGEL

NO es Quebec, ciertamente, lo que se llama una ciudad americana. Por tal se entiende, convencionalmente, una ciudad donde, sin amor alguno a la geografía y a sus naturales declives, se ha depositado un damero de calles rectas, buenos pavimentos y comercios con leyendas en tubos de gas neón. Cientos de ciudades de este continente no son así, especialmente las viejas ciudades de la América española. Pero existe cierto acuerdo en llamar a una ciudad sin gracia, una ciudad americana.

Quebec, sobre el río San Lorenzo, con sus islas de Levis y de Orleáns al frente; con su puerto del que se sube *por ascensor; sus calles estrechas* y empinadas; sus plazuelas irregulares y graciosas; sus grandes edificios seculares, ubicados sin orden ni concierto; sus murallas con cañones coloniales; sus lujosas casas de madera y de piedra; su sabor a cosa vieja y perfumada, es lo que se llama una ciudad europea. O de otro modo, una ciudad con ángel.

Pero el ángel de Quebec no se aprehende a primera vista. No es ésta, a pesar de su idioma y de sus tradiciones, una ciudad francesa. Hay aquí algo más y algo menos. Quebec se parece más a Ginebra que a cualquier otra ciudad de Francia. Y aquí está la complicación del ángel.

Quebec es una ciudad austera. Sus gentes *son serias y correctas.* Los jóvenes estudiantes, elegante y pulcramente vestidos, se pasean por el patio de la Universidad como si estuvieran en un salón. No hay aquí mendigos ni desarrapados. Las personas de servicio parecen dueñas de casa; las dueñas de casa parecen reinas. La pulcritud, el aseo, el orden, la corrección se hallan por doquier. El ángel de esta ciudad no es un ángel latino, a la francesa, a la española o a la italiana. Es un ángel un poco nórdico.

¿De dónde puede provenir esto? He aquí una hipótesis: Port Royal y Calvino no estaban tan lejos como pensaban. Para esas dos corrientes del cristianismo católico y protestante, la vida no era un placer ni una fiesta. Les faltaba alegría, goce de vivir. Su austeridad era una medida de fe.

Quebec, católica, conservadora, tradicionalista, ha sido hecha durante dos siglos en el espíritu de Port Royal. Su catolicismo es de esos que no juegan *con las cosas. Por eso se parece a* la Ginebra de Calvino, que tampoco jugaba.

Se deja esta ciudad con cierta pena. No tiene musa ni tiene duende. Pero su ángel tiene algo que, en su austeridad, toca y conmueve.

VERSAILLES Y FONTAINEBLEAU

PARA admirar la fastuosidad de estos dos castillos se necesita aceptar de antemano lo que el filósofo llamaba *les vieilles servitudes humaines.*

Versailles se apoya sobre el derecho divino del poder, su absolutismo, la riqueza como instrumento de fascinación, el arte como medio de agradar al monarca.

Fontainebleau nació como un pabellón de caza y luego fué castillo predilecto de la reyecía. En él se casó Francisco II con María Estuardo; fué aceptado el testamento de Carlos II de España; tuvo lugar la abdicación de Napoleón. El patio del adiós es aún un documento vivo de este instante. El museo se halla hoy consagrado a la gloria del Emperador.

Si se acepta todo esto, los dos palacios constituyen un espectáculo realmente importante.

Luis XIV está presente en cada uno de los detalles del primero: él lo concibió, lo enriqueció, instaló en él una corte donde reinaba la elegancia, lo pobló de estatuillas de dioses paganos. Le Nôtre dió a esa casa el marco de

follaje más hermoso de la historia. Reyes, príncipes, embajadores, vinieron a inclinarse ante el rey más poderoso de Europa, que dió a Francia sus actuales fronteras y creó un estilo que toda Europa imitó más tarde y América copió con tanta fidelidad que hoy no se sabe, contemplando Versailles, si aquello es el original o la copia de tantos palacios de este continente.

Pero ¡ay del que no admita esas viejas servidumbres humanas! ¡Pobre del que no se haya dejado seducir por las *Memorias de ultratumba* del vizconde de Chateaubriand!

Entonces verá que cada uno de esos esplendores se desmorona ante sus ojos. El lujo es la exacción; el mármol, los impuestos. En tiempos de Colbert y de Louvois, Luis XIV recaudaba 112 millones, gastaba 119 millones y debía 160 millones. Pero sus ministros morían y él no. Envejecía en el poder y a medida que avanzaba el tiempo, la idea de su carácter divino le llevaba a confiar el gobierno a sus más incapaces palaciegos. En tiempos del ministro Chamillard, famoso en Versailles por su arte como jugador de billar, Luis XIV recaudaba 50 millones, gastaba 220 millones y debía 1.500 millones. En 1715 la deuda fué de 3.500 millones. Verá, asimismo, que en aquellos dioses paganos nadie creía y que los templos de Venus, los baños de Apolo, la fuente de Saturno, y la apoteosis de Hércules son la evocación francesa del renacimiento italiano, que a su vez evocó el arte latino, el que a su vez evocó el arte griego. Tres evocaciones a lo largo de dos mil años sobrepasan en algo la medida de espontaneidad del arte.

La *vie inimitable* de este tiempo, fué la más imitadora y la más imitada de las vidas. Esa vida trajo consigo la revolución. De ella se saldría por la obra de un general victorioso. Pero la fascinación de la grandeza era tan grande, que en la primera oportunidad en que los hechos lo admitieron, se volvió al estilo del pasado esplendor. Hoy Fontainebleau recoge en su museo la trayectoria de Napoleón y su imperio.

¡Triste trayectoria, en verdad! La revolución, en medio de sus excesos y de sus errores, fué una proclamación del gobierno del pueblo por el pueblo y para el pueblo. El regreso a la monarquía de las armas es todavía más penoso que a la monarquía de la sangre. Este es injusto; pero aquél es ridículo. El Museo de Fontainebleau, en su evocación del imperio, es una caricatura de colores trágicos. La grandeza se eleva sobre una montaña de cadáveres dejados en todos los campos de Europa.

Ese imperio comenzó con la advertencia de Sieyès de que Francia se daba un amo que lo sabía hacer todo, lo podía hacer todo y lo quería hacer todo. Terminó con la admonición de Thiers, de que no debe entregarse la patria a un hombre, sea quien sea ese hombre y fueren cuales fueren las circunstancias.

UNA NOCHE EN VILLA D'ESTE

ITALIA tiene una deuda con la Lombardía, luego de construída la famosa autopista que une Milán con el lago de Como. Acontece que en esa doble vía, donde no se corre sino que se vuela, donde el ir tiene un frenesí sólo comparable con el frenesí del venir, se ha instalado una doble pantalla de avisos comerciales a lo largo del trayecto. Cuando al viajero se le pregunta cómo es la campaña de la Lombardía, especialmente en el suave nacer de las estribaciones de los Alpes, éste no puede decir otra cosa como no sea los nombres de panes dulces, máquinas de escribir y tejidos para damas.

Pero cuando se llega a Como, la historia y la naturaleza compensan con creces la anterior privación.

Junto al pueblito de Cernobbio, sobre el Lago, se halla Villa d'Este, un palacio del siglo XVIII hoy convertido en suntuoso hotel.

La noche es alta y perfumada; en el lago, un barquero canta su vieja canción; se siente el frotar suavísimo del follaje, tan sutil "como el ruido del pincel al correr sobre la tela"; las estrellas que se asoman tras la montaña se reflejan en la superficie tersa del lago. Realmente se siente la embriaguez de la noche.

Quien había ido sólo a cenar, sin más propósito que el de la reunión mundana, no puede resistir el encanto de aquel sitio de paz.

Si así es la noche ¿cómo no habrán de ser el alba y el mediodía? Es menester quedarse a pernoctar.

Transcurre la noche insensiblemente. Luego, un frenesí de pájaros trae consigo la luz de la alborada. El paisaje nocturno de la víspera estalla ahora al abrirse las ventanas, en un crepitar de la luz. Al frente, la inmensa montaña; a un lado, el lago rompiendo, en cristales estremecidos, la luz solar; al otro, el bosque de altos cipreses cultivados durante siglos, de pinos olorosos, de flores, de musgos también seculares. Se siente necesidad de ir a sumergirse en la naturaleza, a traspasarse de luz, de cielo y de pájaros.

He aquí que en un rincón de la floresta, sobre una colina de abetos, aparece una estela de mármol, ya anacarado por el tiempo. Contiene un mensaje de Catalina de Brunswick, princesa de Inglaterra y Gales. Lleva fecha de 1815 y fué erigida para glorificar este sitio, al cual embelleció con su dinero y su capricho y al que bautizó con las palabras esculpidas en la estela: *Sibi deliciarum et quietis sedem rebus omnibus comparatam.*

La princesa sabía lo que decía: sede incomparable de paz y de delicia. Cuando los norteamericanos bombardearon Milán en 1945, los habitantes de la ciudad de los Sforza se refugiaron en Villa d'Este, en el hotel, junto a la estela de Catalina.

Por supuesto, no todos los habitantes. Sólo se refugiaron unos pocos; porque la guerra, entre otras bellezas, tiene ésta de que en tanto los pobres se refugian donde pueden, hay quienes lo hacen *sedem rebus omnibus comparatam.*

PAISAJES VENEZOLANOS

por Jean Aristeguieta

Con este título la destacada poetisa y escritora venezolana, recoge en cálido homenaje a su tierra, semblanzas de lugares y seres extraordinarios. Tomamos algunos de estos enfoques, que nos interioricen aún más con nuestro suelo americano.

VISION NOCTURNA DE CARACAS

A Luis Alvarez Marcano.

I

La noche ascendía con una languidez de guitarra sumida en el delirio, mientras tú podías llamarte, Poesía, frescura de la hierba junto al rumor del viento. La noche rozaba apenas el valle de Caracas, y mi corazón era un aliento dulce y elemental.

Caracas era el vértigo de los automóviles cruzando las avenidas. Y era el intermitente fulgor de los avisos luminosos fluyendo palabras esquematizadas. Pero Caracas no era solamente el violín ensimismado de los bambúes, ni siquiera la cayena trepada en el cuerpo de un pino; Caracas era

el vapor enigmático de la noche de esperanza alrededor de Caracas.

II

Corrí con el amor de la mano, corrí hacia la pureza del aire caraqueño bajo la noche. Y mis pisadas se confundían contigo, amor del amor. Y nos perdíamos como ese aliento particular que tienen las flores en su propio contorno.

Mientras tanto, Caracas aparecía enternecida de profusión azulosa. El frío movía sus delgadeces fugaces, entornadas. Caracas mostraba sus jardines bañados por los reflejos amarillentos de las luces eléctricas. Y las estrellas, las pobres-calumniadas estrellas que insultan los ripiosos, casi no se vislumbraban en medio de los sesgos vehementes de la noche.

Caracas surgía en los arcos de agua de las fuentes de El Silencio y de Los Caobos. Oh, el sobre modernista aspecto de la ciudad. Sus altos edificios cuadrados, de estilo inverosímil. Oh, Caracas con la noche entre los labios, sonriéndome desde el parpadeo de su belleza conmovida. Caracas, diosa confiada, dándome su mensaje de idealismo en medio del clamor de los radios callejeros y de los vendedores ambulantes.

Caracas con la noche por el corazón, con el perfil de Simón Bolívar como un volcán. Caracas de luces vertiginosas, Caracas con sus parques visitados por inmigrantes de toda la tierra.

III

El Avila es un fragmento de infinito. El Avila es un monte con el hechizo de sus transformaciones. Y la noche encima del Avila, la inmensidad del espacio, las ráfagas nocturnas. Y tú, Caracas, soñadora a las puertas de la noche tropical, de la noche sensual, de la noche siempre pura de tu valle.

Caracas antañona, estas palabras no se olvidan de ti. Los barrios alejados de las edificaciones de cemento armado tienen encanto, tienen esa mansedumbre simple y vaga que yo amo. Y la noche cayendo por entre tus balcones desteñidos, vieja Caracas romántica, la noche pasando en torno a los zaguanes pasados de moda, la noche evocadora besándote con sigilo.

Después la noche bohemia, la noche huyendo como bandera lívida por los arrabales de la ciudad. Los idiomas más distintos confundiéndose: griego, francés, italiano, alemán, portugués, chino, inglés. Oh, la noche es más lenta que la aurora.

Caracas de noche, a cada paso presenta un aspecto diferente: el barrio de los cabarets y el barrio de los hampones, el tumulto de las plazas y la atmósfera apacible de las urbanizaciones, los almacenes y los cines brillantes.

Caracas con la noche apretada en los poros, Caracas leve y mística cuando se va por las afueras de sus colinas y paseos. Y Caracas huracanada, cuando desata sus flúidos de licores y tráficos nocturnos.

IV

La ciudad es más fina si la miro desde una de las alturas que la circundan.

Casi tocando la base de la mole avileña, la visión nocturna de Caracas me enceguecíó de felicidad. Era un espléndido horizonte, era un fresco de poesía. No había más que claridad por el paisaje. La ciudad me descubría sus menores irisaciones, sus más pequeños confines de encantamiento.

Valle poseído de colores nostálgicos, valle bramando con los sonidos de sus millares de vehículos motorizados. Valle viviendo su época de tecnicismo. Y más allá, oh, más, mucho más allá de la materia, queda intacta esa transparencia natural que debió fascinar a los colonizadores.

V

La noche era el pecho de Caracas y era la sencillez del amor. Ahora Caracas brillaba con sus ojos siderales y con sus bombillas y con sus mujeres adornadas. Ahora Caracas me conducía a su voluntad por todos los caminos de su pertenencia, parecía querer mostrármelo todo con altivez y con angustia, con lucidez y con júbilo.

Exclamaba: —Estos niños en harapos y estos niños de las suntuosas quintas, estos soñadores y estos patriotas y estos imitadores, todos éstos se aposentan en mí, porque yo soy la fuente intacta.

Su voz era un bosque de atribulación, era un caudal de entusiasmo y era un temblor de fe: —Míos son los servidores y los que pasan indiferentes, mío es este Guaire y mío este Avila. Mía es la gloria del Libertador porque yo soy su dimensión original. Mía es la noche multicolor, mía es la esencia de tu amor, Jean de la Poesía, cauce de vida, porque de mis piedras surgirá la verdad. Hablo para el presente, pero sobre todo, hablo contigo para lo que habrá de venir.

SAN MATEO EN TRICOLOR

A Carlos Alberto Larumbe,
en Buenos Aires.

I

En San Mateo, aldea de manso aliento, Bolívar estremece en su grandeza de cercanía lejana y palpitante.

Allí crecen sus pasos terrenales junto a las cañas bravas y samanes, en medio de quebradas y chaguaramos.

Los sueños de Bolívar eran láminas de esperanza desnuda y desgarrada, de tanto amar al aire de la patria. Su corazón se alzaba en un torrente magnífico de flores y de estrellas, de arcoiris, de vaticinios.

Libertador con fiebre incontenible, con el mensaje libre como su alma. Libertador de espada bienhechora luchando contra el miedo a los tiranos, Bolívar de huracanes y visiones, con la palma del ideal en las sienes, con el pulso ardiente del futuro.

II

Hacienda San Mateo, de los Bolívar. Aristocracia simple (vasca y criolla), con ramos de amapola en los salones, con esclavos y santos candorosos. Allí la hermana del Libertador (María Antonia de mieles y relámpagos), paseaba su flamígera arrogancia en medio de ciruelos y rosales, con su hija dormida entre los brazos.

Y en esta casa con destino de guerra y con rumor también de crinolinas, estuvo con su porte señorial, María Teresa, musa de Bolívar.

La musa de Bolívar, claro asombro de fulgor hechizado inalcanzable. María Teresa musa de Bolívar, debiste ser de asombro cual un beso, debiste tener leves las mejillas, celestes las palabras y en la risa un arcángel de sed y de nostalgia.

Otra mujer que "guarda" este lugar, es la Negra Matea de grandeza, el aya iluminada que por siempre llamó al Libertador "niño Simón". Matea de torditos y de hierbas, Matea de cacao y coralina. de mastranzo, cayena y pitahaya.

III

Ahora te exalto a ti, Antonio Ricaurte, columna de proeza y fuego al tiempo. Exalto tu pasión por la nobleza, te llamo ¡cielo herido del laurel!, ¡diamante fugitivo de la patria!, ¡fresco de libertad, por siempre alerta!

Ricaurte, granadino que luchaste por Venezuela, amor indivisible. Ricaurte que llenaste de pureza, la historia nacional con tu idealismo. Ricaurte, buen soldado de tu causa, pues moriste de diafanidad ciega, soldado con delirio atravesado.

Merecías el canto de Bolívar, la voz radiosa del Libertador, cuando te dijo apasionadamente: "¿Qué hay de semejante *en* la *historia* a la *muerte* de Ricaurte?".

El *sitio donde cuentan que voló el parque* que guardaste con tu sangre, me *dió* la *dimensión* de tu destino. Te vi en mi fantasía con tu uniforme remoto por *los* rayos del fervor. Te vi coger al frente de tu gente, los pertrechos patriotas que cuidabas. Y luego con un vértigo terrible el latir de tu sangre y tus ideas. Te contemplé soltar el mudo adiós, a los cerros, al soplo de "ese día".

La grandeza nubló tu sentimiento. Sin temblar incendiaste los pertrechos y te erguiste en tu fe, de cara al cielo.

IV

Yo no sé si es verdad este episodio, me atengo al testimonio de Bolívar cuando habla "de este suicidio por salvar la patria". ¿Acaso la verdad en su infinito no parece ya fábula de oro? La patria es lo que importa.

San Mateo legitimo y claro igual que el redoblar de los tambores, con toque de clarines, desatado.

San Mateo es el águila en su vuelo, es la bandera airosa que flameando abre en el horizonte su hermosura.

Amarillo de lumbre, azul de aroma y rojo del amor indeclinable.

V

Ahora dejo un trazo por la aldea de San Mateo y su corcel de fama. Aldea con altos árboles que ondulan entre vuelcos de paz. Aldea con cebollas, con espigas, con ganados, con jabillos y perfumes.

San Mateo con su iglesia pequeña y encantada por el aire que exhalan las resedas. San Mateo de penumbras legendarias, con recuerdo de ejércitos triunfantes.

San Mateo de Ricaurte, con su nombre ceñido como cinta tricolor.

NUEVA DIMENSION DE PUERTO CABELLO

A Carlos Brandt

I

Ahora la *marea viva* y *trémula* de la canción con que cubrí de emoción el *pecho de Puerto Cabello*, *cede a la* propuesta dura y no menos ardida del combate, al trazar en letras de desespero rebelde una nueva dimensión de esa parte de Venezuela.

La entrada a Puerto Cabello es clara como una sombra al mediodía. La precede el sitio denominado Paso Real, que es una selva de cocoteros. Los hay *altos a la manera de confines de sueño.* Otros son pequeños a su modo, cargados de frutos y temblorosos al menor toque del viento.

El mar que bordea a Puerto Cabello es lento, de una tristeza dulcísima. Hay la idea de que el nombre le viene de esa particularidad marina: pensaron los fundadores que los barcos podían *atarse con una hebra* de cabello, tal *era* su serenidad.

Otra narración habla de piratas, de resistencias y de revueltas. Y una más cuenta que los primitivos habitantes poseían largas y espesas cabelleras. Lo cierto es que se fija el año de 1589 como el de su fundación.

II

Esta lividez innata de nuestras poblaciones es la que en Puerto Cabello sale a mi encuentro a través de casitas no modestas sino cenicientas. Una exhibición de automóviles de lujo queda junto a un portal destartalado o de un bar oscuro en su nivel de abandono. Niños de poca edad corretean desnudos, con un hálito de inocencia tan suave que me hacen recordar a esos ángeles musicales de la pintura italiana.

Pero el hecho es que andan desvestidos no por su condición de seres diáfanos sin porque, sencillamente, no tienen qué ponerse. ¿Queréis más melancolía?

El sistema de flechas en las esquinas simplifica el tráfico de vehículos en las estrechas calles de la población. Además, el estado general del pavimento es bueno. No así el de las casas: éstas, en la mayoría de las veces, están ruinosas. Algunas se han derrumbado y hasta han echado exterminio, aplastando una de ellas, por ejemplo, a un niño de doce años.

Llama la atención en Puerto Cabello el civismo que ostenta la nomenclatura de sus calles: Bolívar, Sucre, Salom, Flores, Miranda, Anzoátegui, Heres. Creo, sin embargo, que deberían aumentar ese caudal, poniendo a calles nuevas como las de la urbanización Rancho Grande, los nombres de sus artistas, periodistas y sabios que los ha tenido de lo más excelentes. Pronuncio los símbolos de Lope Bello, Augusto y Carlos Brandt. Y lo hago con respeto y esperanza, porque es un deber.

III

Ya Conie Lobell me había referido tantas imágenes de su "puerto" de origen, que yo me conocía en la imaginación los manglares, los ostrales, las plazas, las iglesias, el colegio de las monjas, la playa junto al antiguo y vivo aún hotel de Los Baños, la gruta de Lourdes.

Por Conie sabía de las calderetas bullentes y secas formadas con la peculiaridad de períodos impares: uno, tres, cinco días.

Cuando me detuve en la muy vieja iglesia — casi mortecina, lo cual puede remediarse con la colaboración económica de las familias pudientes que tantas memorias llevan de ese simbólico recinto — de la patrona de Puerto Cabello, la Virgen del Rosario (antes templo de San José), sentí mucho vestigio de otras épocas atravesar mi sentimiento.

Después admiré el Cristo que de esta iglesia ha sido trasladado al llamado Templo Nuevo o de San José. La pintura, en realidad, es magnífica. Hay la idea de que se trata de un original de Rubens, traído de Europa cuando Puerto Cabello era residencia de ricos mercaderes. El cuadro no tiene firma. Y acaba de sufrir la reparación absurda de un retoque. Sea o no del pintor flamenco, el lienzo proviene de un maestro. Es evidente. Se percibe en él esa indecible e indeclinable vitalidad de la obra de arte verdadera.

IV

En la actualidad no hay diario ni semanario en Puerto Cabello. El síntoma no puede ser más opaco, producto de la holgazanería mental que está amenazando a Venezuela, a base de un cine insulso, rumberas y publicaciones vulgares. En cambio, hacia 1915, un patriota y un periodista combativo como Lope Bello, levantaba su voz desde "El Estandarte", diario que duró muchos años. También existió, por largo tiempo, "Boletín de Noticias".

Le importa mucho a Puerto Cabello su noticiero. Así fuera semanal. Una tribuna clara, eso sí, que hablara con cordura y pasión a la vez. Por fortuna que en medio de esta apatía de ideal está la Biblioteca Pública. Y una concentración escolar modelo. Más un conjunto de plazas muy bien atendidas. Una de ellas la del "Aguila", lleva este letrero significativo: "La gratitud nacional consagra este monumento a los ciudadanos norteamericanos compañeros y subalternos del General Francisco de Miranda, que ofrecieron sus vidas en holocausto a la Independencia de Venezuela el 21 de julio de 1806".

En la calle Sucre, la casa número 44, dice: "El día 19 de julio nació en esta

casa el General en Jefe Juan José Flores".

Son buenas las ciudades con tradición. La tradición es hervidero de grandeza. Qué duras son las localidades sin arraigos de flama-gloria-integridad. Son mezquinas como esas personas que no poseen otras miras que el lucro personal, la ambición estulta a fuerza de vana.

V

El cementerio viejo está lleno de plantas silvestres, de frialdad y de dolor. Hay tumbas cuyas fechas datan de principios de 1800. Otras copian oraciones románticas en las que se pide un pensamiento con emoción. Apareció en blanco mármol con blancas amapolas y blancura de lejanía, Rubén, ala de ensoñación rota antes de cumplir un año.

Una casa me llamó la atención por la inscripción que alza: "Sociedad Gremio de Artesanos". — Fundada en el año de 1865". Esto denota fidelidad hacia algo. Es noble.

Para fin he dejado la majestuosa bahía de Puerto Cabello. ¡Oh, cuán fascinante se me apareció en la noche con luna llena y estrellas impasibles! ¡Oh, barcos con banderas, sirenas, mástiles, carteles, lenguajes y cargamento de medio mundo!

La rada de Puerto Cabello es magnífica. En aspecto y utilidad. Llama al trabajo activo, a enardecimiento por el adelanto vibrante de nuestro país, a aderezar la ciudad como se lo merece. Rada mágica, rada con naves de pescadores, con olas ensimismadas en su propia grandeza.

Y así te dejo por ahora, Puerto Cabello. Mañana, tal vez ahora mismo, quizás cuántas veces, volveré a tocar tu materia.

CHAPULTEPEC

por el Dr. José Mª Delgado

Quien fuera novelista, autor teatral, poeta, médico y miembro de la Academia Nacional de Letras, cumplió allá por el año 1928, un viaje "Por las tres Américas" y lo sujetó en su libro. De él separamos "Chapultepec" que marca su pluma ágil y pródiga en belleza.

El ancho plato que a dos mil doscientos metros de altura circundan las cadenas montañosas de Ajusto y Las Cruces y que constituye la meseta central mejicana, es una pampa de feracidad comparable a la de las famosas tierras mesopotámicas. Debe haber sido lago en los tiempos primitivos, como todavía lo hallaron en parte los conquistadores y de su infancia prehistórica guarda la mansedumbre y la llanura. Parece haber contemplado sin inmiscuirse las cósmicas batallas, los cataclismos geológicos de que fué teatro en el génesis del mundo la naturaleza de Méjico y cuyo ciclo no puede darse por terminado a juzgar por las iras y tumultos que aun hierven en el seno de sus volcanes.

El plano de la meseta está sólo roto en dos partes por salientes rocosas, antiguos arrecifes o cíclopes guardianes hoy petrificados, de la enorme laguna. Uno de ellos está hacia el sur de la metrópoli, muy lejos de ella y tendría, según Humboldt, el fatídico destino de sepultar tarde o temprano a la ciudad bajo un torrente de lavas y cenizas. Por suerte, la profecía hasta ahora sólo ha servido como festivo manantial de bur-

las, pero la incredulidad jovial suele sufrir súbitas seriedades cuando se oyen los rezongos del titán o se miran salir de sus entrañas, por grifos abiertos a fuego en la roca, aguas sulfurosas con temperaturas superiores a ochenta grados.

La otra eminencia granítica es el célebre Chapultepec. Antiguamente estaba a bastante distancia del recinto urbano, apartado de sus plebeyas fiebres, en orgullosa soledad; la urbe poco a poco se le fué acercando hasta hacerlo prisionero y convertirlo en su centinela.

Este peñasco tiene una altura de ochenta metros y desde su cima se percibe tal hechizo panorámico que no bien los guerreros aztecas se apoderaron del Valle, lo eligieron para residencia de su emperador, lo coronaron con un castillo y, como si fuera manjar divino, reservaron su paisaje sólo para los ojos de los príncipes.

Los conquistadores, en uno de sus tantos arranques vandálicos, destruyeron el palacio de la dinastía indígena, pero aun puede admirar el viajero su bella arquitectura en las fieles maquetas reconstructivas que existen en el Museo Nacional Mejicano. Lo único que permanece en pie del castillo azteca, obligando a la admiración si se piensa en que todo fué labor manual. es el túnel que unía, por el centro del macizo, el vértice con la base, pozo cuya existencia no conocían más que los altos palaciegos y que estaba destinado a ocultar las clandestinas salidas del monarca y a garantirle una puerta de escape en caso necesario. El hueco es lo suficiente ancho como para que los modernos ingenieros hayan podido utilizarlo en la instalación de un ascensor.

Quedan también del lado de afuera, en el flanco del macizo, labrados en su propia piedra, los peldaños por los cuales subían y bajaban, sin auxilio de baranda ni otro punto de apoyo que el que ofrecían sus gradas, los servidores y los guardianes del emperador. La escalera, como es natural, asciende buscando la suavidad de los declives, pero a veces no tiene más remedio que arriesgarse sobre el vacío en temeraria perpendicular. En verdad debían poseer un excelente corazón, un gran dominio del vértigo y una destreza felina, los que apuraban en un cantar aquellos ochenta metros de escalones desguarnecidos.

Maximiliano volvió a levantar otro castillo en la cumbre del Chapultepec, aunque no dándole por desgracia la arquitectura autóctona sino la colonial. Fusilado en Querétaro y desmoronado a tinguiñazos su absurdo imperio, no bien lo dejaron entregado a su suerte las bayonetas francesas que lo sostenían, el Castillo ha seguido siendo domicilio de los jefes del gobierno mejicano y es ahora el del Presidente Calles.

Se sube a él por un caracol de rampas enarenadas, largo tornillo de sendas claras que se van enroscando en la mole como piola de trompo. La blanca huella no va sola; la acompañan en su curvo trepar violentas vegetaciones, dorsos de piedra bruta y una tribu de árboles dispuesta como para un asalto indio. Pero toda esa horda al llegar a los últimos tramos se va afeminando lamentablemente: las yerbas se enjardinan, los ásperos dorsos se denigran convirtiéndose en pulidas balaustradas, y no se sabe por donde los árboles entran a una peluquería versallesca donde los recortan y peinan como marqueses.

Dos soldados nada más, custodiaban la entrada del castillo; en todo lo largo del camino no habíamos encontrado guardia alguna. Fácil nos fué entrar en la actual residencia del Presidente Calles, bastó darnos a conocer a un oficial para que las puertas se nos abrieran sin reparo. Cierto que íbamos en compañía del cónsul Urdaneta, persona conceptuadísima y que nadie desconocía nuestra filiación, pero de todos modos y atento a la efervescencia del me-

dio nos sorprendió aquella hospitalidad extremadamente confiada.

El edificio tiene la fisonomía del tiempo virreinal y su disposición arquitectónica puede adivinarse imaginando un semicírculo de piezas cuyas puertas y ventanas, todas defendidas por celosías, dan interiormente a un inmenso patio y exteriormente a una galería girando por la cual pueden contemplarse todos los sectores del horizonte. Por su lado excéntrico la galería termina alzándose en barandal sobre el mismo borde de la roca, pero donde el paisaje cobra encantos superlativos va más allá todavía y se prolonga en terrazas y antepechos a cuyos pies está el abismo con sus vértigos.

Doy por imposible que pueda borrársele el cuadro a los ojos que tuvieron la dicha de admirarlo, aunque haya sido en el apuro de un segundo. Las montañas, como agarradas de las manos y echando al cielo los velos blancos de sus neblinas, danzan formando un círculo perfecto alrededor de la llanura bucólica. El deleite de la ronda ha de ser muy grande porque cuando la transparencia del aire los aliviana o se emborracha con un poco de sol hasta el Popocatepelt y el Ixtlaxihualt, vienen desde su querencia alejadísima a tomar parte en la rueda gigantesca, olvidados de que son abuelos y llevan gorros de algodón.

Hacia uno de los lados se extiende la ciudad abierta por el estupendo tajo de la Avenida de la Reforma, sobre la que emergen con aplomo los monumentos de la independencia y del heroico Cuauhtemoc.

Y abajo el bosque formidable, que ya ofrecía el mismo esplendor verde y la misma sombra a las dulces vagancias de los soberanos aztecas. Son árboles fabulosos cuyos troncos no consiguen abrazar quince hombres y cuyas copas, oficiando de plumeros del cielo, suben hasta el nivel de los balcones del Castillo, a ochenta metros de altura.

El paisaje, como la mayor parte de las decoraciones mejicanas, agita muchos recuerdos dormidos. Cuando los ojos se vuelven hacia abajo surgen, en épico relámpago, el grupo de los cadetes que desde allí despeñaron su adolescencia durante la guerra con Norte América, prefiriendo ofrecer al precipicio su juventud antes que ver su patria dominada. Un túmulo de mármol, en la planta del peñasco, rememora el episodio heroico, tanto más admirable cuanto que sus protagonistas fueron menores de diecisiete años.

De entre los miradores del Chapultepec surgen las sombras imperiales, sobre todo la del último de los príncipes aztecas que habitara en aquel lugar.

Tengo para mí que en esos miradores está la clave de aquella desconcertante dulcedumbre que le costara la vida y el imperio a Montezuma. La historia lo llama afeminado y débil, pero no hay alma nazarena que no haya sentido la afrenta de esos calificativos. Se sabe que se dejó sucumbir conservando su majestad, sin un reproche, fiel a sus dioses, leal a su raza, no permitiendo que le calmaran el hambre y la sed, ni que le restañaran las heridas sacrílegas causadas por las piedras de sus súbditos enfurecidos. Es la muerte de un estoico, no la de un cobarde. Fué más bien un incomprendido, un exótico héroe de la paz en un pueblo de guerreros. Del punto de vista humano no hay figura más noble en la escena de la epopeya cortesiana. Sus culpas son virtudes evangélicas: no querer la guerra, perdonar, creer que la amistad y la armonía podían reinar entre ellos y los hombres nuevos. Se condujo sin astucias, sin embustes, sin engaños; frente a su conducta la de los conquistadores parece la de una pandilla de bandidos.

Si, como es cierto, gran parte de los actos y las ideas de los hombres obedecen a sugestiones de la naturaleza o del ambiente que los rodea, hay que

atribuir a la estupenda atalaya de Chapultepec, rehabilitando de paso su memoria, la índole suave y pacífica de Montezuma. El indio príncipe amaba llevar allí sus ojos y dejarlos correr largas horas por los bosques, las llanuras y las montañas. Todavía en ese tiempo el cuadro debía ser más bello, porque la ciudad era isleña entonces y el lago que la rodeaba, los canales y los puentes, añadían el encanto del agua y de la gracia a la monumentalidad panorámica. Trajo posiblemente una pequeña espiga de sensibilidad del mundo, el emperador infortunado; lo demás lo hizo el paisaje. Porque no se concibe alma capaz de contemplarlo mucho tiempo sin que la sublimidad no le vaya desabrochando los escudos y haciéndole caer de las manos los arcos y las espadas homicidas.

La galería no sólo tiene atracciones externas; frecuentemente hay que detener los pasos para rendir homenaje a sus propios ornamentos: mesas de ónix selladas con las armas maximiliánicas, estatuas, ánforas y frescos murales donde el alegre y voluptuoso paganismo pompeyano derrocha sus vinos, sus rosas, sus danzas y sus túnicas levísimas.

Todas las piezas del piso inferior del Castillo han quedado como museo íntimo de Carlota y Maximiliano. Muebles, adornos, cortinados, están en el mismo sitio que los dejaron sus dueños y parecen estar aguardándolos con terca y conmovedora fidelidad. El esmero y la pulcra vigilancia de los custodios se observa en todos lados. Las vitrinas, con sus acuarelas pastoriles, están lustrosas como si les acabaran de pasar una mano de barniz; cabrillean las "marqueteries"; los espejos copian sin una mácula; recién pulidos parecen los metales.

La polilla sólo se ha obstinado en roer el paño del billar, como en un afán piadoso de darle unos cuantos ojos para que diera salida a su desolación de potrerito abandonado por su rebaño de marfil y por las tertulias cortesanas. A pocos pasos de él, compartiendo fraternalmente la pena, la mesa de ajedrez extiende sus cuadrados blancos y negros por donde todavía algunos heroicos alfiles, peones y caballos andan ateridos como por sobre una estepa polar, sosteniendo el propósito de vencer el más definitivo de los jaque - mates.

Es una ausencia que está profundamente habitada: no puede dudarse de que aún duermen en sus tálamos, o de que enjoyados dedos recorren el teclado de sus clavicordios o de que sólo hace un instante que los esgrimistas han dejado cruzadas en sus panoplias las espadas.

El patio interior es vasto como una plaza. Enfloradas manchas de jardinería, motivos de agua, pérgolas y bancos de mármol, distribuídas con arte, le dan un prestigio ducal, pero todo respira una amargura de cera que se derrite en vano, de belleza que se consume velando una sombra. Es un campo de soledad donde no bien se pisan los senderos comienzan follajes y surtidores a declamarnos las lamentaciones de Manrique.

Presos estábamos de los espectros no obstante el sol magnífico y el beso de las fuertes brisas montañesas. Fué una súbita fanfarria de clarines la que nos libertó y en jubilosa fuga nos arrastró hacia el bosque, sin intentar siquiera subir al piso superior del Castillo, lo que seguramente nos hubiera sido interdicto por ser el domicilio presidencial.

Se entra al bosque, cuando se viene de la Metrópoli por la Avenida de la Reforma, atravesando la puerta del Salto de Agua, una fuente monumental con cierto aspecto de monstruoso baustisterio, que data de los tiempos de Fernando VII.

Es una gran pared de piedra con una parte central avanzada en forma de pecho y dos pequeños sectores laterales escavados. Niños, animales, ánge-

les, conchas marinas, ventanales figurados, elementos mitológicos, nos llaman desde el muro con el doble encanto del arte y la travesura. A muchos de esos seres los ha decapitado el tiempo, pero casi todos ellos persisten en arrojar chorros cristalinos, que convergen hacia una especie de enorme pila sacramental extendida en la base. Para cada una de las ondas el espíritu jovial del artista ha buscado origen en el absurdo o en el chasco. Un niño lanza su caudal líquido por un meato inverosímil colocado en el flanco del vientre, un ángel se empeña en beber de un ánfora por cuyo fondo roto se fuga el agua en estrepitosa burla.

El bosque es sencillamente formidable. Son varias hectáreas de árboles gigantescos. La mayor parte tienen alturas de torres, ramajes capaces de dar sombra a una tribu y troncos que hacen pensar en cúpulas de basílicas.

Se les cuida con mucho amor. Tienen guardianes que los defienden tesoneramente de las alimañas xilófagas y médicos que viven atentos al primer síntoma de dolencia. Se comprende que para soportar semejante peso y estatura el tronco debe mantener una integridad absoluta, cualquier úlcera que lo carcomiera no tardaría en dar al suelo con el árbol. No puede contemplarse ese milagro tan frecuente en nuestros eucaliptus, plátanos y pinares, que pasan años presumiendo la riqueza de sus ramajes, no obstante tener el tallo casi devorado por una caverna. Esta ausencia absoluta de llagas y hasta de simples grietas en tan enorme población forestal, fué cosa que en seguida nos llamó la atención. Cuando le participamos nuestra sorpresa al guía se sonrió significativamente. Luego nos hizo acercar a muchos troncos y palparlos y golpearlos con los nudos de las falanges: tenían el tacto y el sonido de la piedra. Sucede que, imitando a los odontólogos, no bien se produce una carie la obliteran con cemento y luego el artista da a la superficie externa del relleno el tinte y la forma del árbol con tal habilidad que ni aún mismo prevenido puede descubrirse la mentira. Llega a darse así con infinidad de troncos que ya pertenecen más al reino mineral que al vegetal.

El bosque está cortado por avenidas y senderos para el tránsito de vehículos y personas. Las nodrizas pasean sus tocas blancas o muestran, con virtuoso desparpajo, a la gloria del sol, el seno ubérrimo. Corren en los claros las criaturas o empujan buquecitos de papel a la orilla de lagunas interrogadas por los cisnes. Sus veredas sirven de vía láctea a los románticos. Todo, en fin, igual que en los demás bosques de las grandes urbes, pero éste tiene rasgos propios, característicos que de inmediato saltan a los ojos y que lo individualizan netamente.

Está muy lejos de dar la impresión deportiva que produce el "Central Park" de Nueva York, cruzado por continuos galopes de amazonas, sembrado de palestras terrestres y acuáticas, perforado sin cesar por los jóvenes reyes del volante o del manubrio motociclístico. Aquí se va a correr o a jugar y el que se mueve despacio da la idea de un enfermo o de hombre que ha concurrido a un "pic-nic" y anda pidiendo piales a la marcha para hacer caminar su digestión empantanada. Tampoco hace brotar la idea de un bello escenario de la frivolidad y la ostentación, como el "Bois de Boulogne" o el Palermo porteño.

Salvando la distancia nuestro Prado, con su grave nobleza, da un símil mucho más aproximado. El bosque de Chapultepec cohibe e infunde, a poco de penetrar en él, un respeto de solemnidad mística. Sus resinas huelen a almizcle de incensarios, sus ramajes parecen maravillosos candelabros, lámparas votivas de la meditación. Es una floresta grave, metafísica, por cuya sombra se camina como sobre sagradas

lozas con miedo de turbar el éxtasis de los fieles. Es frecuente encontrar allí esa clase de monjes civiles, cuyos rostros mordidos por el cavilar, muestran los ángulos ascéticos de las hambres inmateriales. Cada banco es un reclinatorio para devotos ultrapsíquicos. El mismo nombre de sus caminos interiores (Calzada de los Filósofos, de los Artistas, de los Poetas) traduce la esencia espiritual del Bosque y es natural, siendo así, que a menudo se vean sus íntimos recodos empurpurados por la trágica sangre de los Werter.

Por una de las calzadas se llega a la Fuente del Quijote. Es un tazón de piedra, cuyo pedestal está colocado en el centro de una circunferencia constituída por un muro de un metro y medio de altura que hacia el interior, en su parte mediana, alarga una ménsula a guisa de banco. El círculo en los dos extremos del diámetro norte - sur, está roto para dar acceso a los visitantes y en las puntas del otro diámetro cardinal se ahueca a modo de hornacina. Cada nicho tiene dos o tres estantes en los que se ofrecen libremente al regocijo espiritual el libro del hidalgo manchego y la estupenda traducción de los clásicos greco-romanos que editara, en los tiempos de Vasconcellos, el Ministerio de Instrucción Pública.

Tanto el muro como el asiento, el piso y el pedestal, están recubiertos de azulejos que en dibujos primorosos historian las aventuras del Quijote. La fuente no tiene más que un solo chorro, el que nace, echa a volar y cae, deflecado en melancólicos glu-glu, sobre la misma taza.

Cuando llegamos hasta allí mediaba el día y varias lindas lectoras estaban sentadas con romántico abandono, algunas sobre el banco, otras en los escalones de entrada y todas tan ensimismadas en sus lecturas que ninguna, ni por misericordia, se dignó hacernos el regalo de una mirada. A lo mejor toda esa abstracción no era más que ardid de pesca, pero no teníamos tiempo para comprobarlo.

Revisamos los libros de los estantes. Estaban a pesar de su oficio público, limpios e intactos. Se veía que sólo los tomaban manos fervorosas y mucho más honestas que las nuestras, porque a decir verdad, viéndolos tan libres, tuvimos un serio eclipse de la rectitud y no sé cómo logramos dominar la tentación de sustraer uno de ellos.

No lejos de la Fuente del Quijote están el Arbol y el Baño de Moctezuma. Aquél es el formidable ahuete tan divulgado por películas y fotografías, cuyo tronco pasa por ser el más grueso de la tierra y éste una caja de agua de cinco metros de profundidad por otros tanto de ancho, a la que alimenta un manantial que surte doscientos litros por minuto. Ignoro si los nombres que llevan les fueron puestos por simple propósito bautismal o si en realidad tienen raíces legendarias y se justifican por predilecciones y hábitos del emperador azteca. Es muy posible, dada la proximidad del Castillo, la opulencia del árbol y la prodigiosa diafanidad del agua, que tengan este último origen.

La ancha pileta del Baño tiene las paredes revestidas de mosaicos y la defienden de profanos manoseos altas rejas de hierro empotradas en pilares de granito. Una copiosa y enana vegetación submarina se ha arraigado entre las ranuras de las baldosas del piso y se ha extendido sobre él hasta cubrirlo. ¡Inmóvil consagración del agua! Parece haber reducido el mundo a su pena, y estar llorando su imperial viudez con lágrimas tan claras y tranquilas que le arrojamos un alfiler dentro de la órbita y lo pudimos seguir nítidamente desde la superficie hasta los líquenes del fondo.

EL SOLDADO DE POMPEYA

pór Noel A. Mancebo

NOEL A. MANCEBO, finó y profundo pensador nacional, ha logrado plasmar una serie de ensayos mereciendo elogioso comentario de crítica y justo premio del Ministerio de Instrucción Pública, en concursos literarios. Su disciplina estética e intelectual puede manifestarse en el artículo que publicamos extractado de su libro "Sugestiones".

Rasgado el subsuelo que cubría a la inmortal Pompeya, fueron hallados, próximos a la puerta de Herculano, en la garita de guardia, los restos de un legionario en la posición característica al ejercicio de la vigilancia. ¡Admirable indiferencia la de este romano, que las cenizas del Vesubio sepultaron lentamente sin lograr arrancarle de su severa actitud! La historia roza muy levemente su sudario gris; y ni una palabra de sentida admiración se ha elevado del fondo de las generaciones, en loa al eterno centinela de la puerta de Herculano. Respetando su postrer actitud, diez y ocho siglos soldaron los restos del oscuro legionario. Aprisionado en el seno de la Naturaleza estaba, para la historia, el arquetipo peculiar, un guerrero de aquellas legiones inmortales, un héroe anónimo, cuyo heroico gesto ante el deber, iluminará aún más en lo hondo de los siglos la clave que prodigó tantos triunfos a los ejércitos de Roma.

Un grave pensador contemporáneo, comentando las conquistas del "Imperio de los Césares", hace notar que los éxitos del ejército romano, "no resultan de un exceso de fuerza, sino de una falta de resistencia en el lado opuesto". "Los romanos, dice, no han conquistado el mundo. Se han apoderado de un botín que estaba a la disposición del primero que llegase"; y un hondo escritor, de los comienzos del presente siglo, cree ver a través del hecho sin precedentes, del soldado de Pompeya, la causa acaso única que entregó al mundo en manos de los hombres más groseros y sensuales de la antigüedad: los romanos. El duro estoicismo, que es norma de conducta de las mentes superiores, tiene una forma más baja y paralela en la disciplina del ejército romano. Una cualidad natural se destaca de aquellas masas aguerridas. Llegados ante un mundo espiritual adormecido, les cupo a ellos dominarlo todo, preparar la ancha vía por la cual irían las cálidas ideas de los países conquistados, en pos de nuevas formas, a rejuvenecerse en un mundo naciente. En el orden de las cosas naturales lo grosero contribuye al triunfo de lo sublime.

Judas fué necesario a Jesús; Sancho a Don Quijote; los romanos a los griegos.

Las lanzas romanas tienen, en lo hondo de la historia, un significado y un valor distinto del que se recoge de la sola apreciación de los hechos en los cuales intervinieron. En el conjunto de los acontecimientos lejanos, ellas se distinguen como ejecutoras de un sino irremediable. Los romanos supieron no oponer resistencia a la natural inclinación de su espíritu; y "más civilizados que cultos", buscaron la expansión territorial, sometidos a la voluntad del momento. A los pueblos, no les

es dado del todo elegir su destino. El progreso exige de cada uno el complejo de todas sus fuerzas. Si hay alguna lógica en la historia es, acaso, la de la Naturaleza.

El soldado de Pompeya es exhumado cuando una nueva luz nos aclara, aún más, el sentido de aquella cultura desaparecida. No podríamos comprender, a no ser así, el expresivo significado que en tal actitud se encierra. No es ésta únicamente, para la historia, un gesto de inimitable valor. En su actitud hay además una partícula sobresaliente de la época. Expuesto por el azar a ser un silencioso espectador de una catástrofe horripilante, se mantuvo impertérrito en su puesto, no sin comprender que muy pronto quedaría sepultado bajo la capa de cenizas que amenazaba cubrirlo todo. Se experimenta cierta contrariedad cuando se advierte que tamaño sacrificio no haya tenido por móvil un objetivo útil, una finalidad inmediata; pero la razón nada tiene que hacer aquí. Permanecer con presencia de ánimo y desprecio de las circunstancias, en el puesto que el medio y el azar nos ha colocado, denota una voluntad vigorosa al servicio de un signo inconfundible de virtud. ¡Cuántas actitudes heroicas, de significativa expresión, habrán quedado acaso en la sombra y el olvido! El azar, sobre quien recae, en último término, la responsabilidad de la formación de los acontecimientos es, al mismo tiempo, el que dispone del efecto y la suerte que en la memoria del mundo gozarán sus elegidos. Hay actitudes en donde queda, como fundido, el signo de una época. En un estudio de actitudes y expresiones hallaría lugar la historia del espíritu. Los héroes son las formas humanas de las ideas del pueblo.

¿Qué poderoso sentimiento puede haberse apoderado del ánimo de este soldado, que se tradujo en férrea voluntad, cuando el mundo que lo circundaba, perecía ante sus ojos? "Las ideas, dicen, son impotentes en las luchas de las inclinaciones; los sentimientos, por el contrario, gozan de un poder soberano sobre la voluntad". La disciplina y el deber quizás, prodigiosamente asociados, templaron hasta la heroicidad la voluntad del soldado que rehusó valientemente el lógico abandono de su puesto en favor de su vida. Se resiste uno a suponer, que otra cosa que la dignidad del cargo, haya decretado la permanencia del soldado en su puesto de guardia. El natural instinto de conservación, incapaz de conmoverlo, retrocedió inhibido. Mejor que el fantástico héroe de "Los Trabajadores del Mar", que con la mirada inmóvil en el buque que alejaba su esperanza, no sintió el frío del agua que ascendía sobre sí, precursor de la muerte, fué el héroe de Pompeya. ¡Gilliatt de carne y hueso, poseído por un profundo sentimiento del deber! La Naturaleza precedió ventajosamente al arte, podríamos decir, sustituyendo el sentimiento del deber, por aquel otro que tradujo la sublime visión del poeta. La lluvia de cenizas calcinadas; el humo sofocante; el temblor que desde las entrañas del Vesubio subía hasta el haz de la tierra; las cárdenas llamas iluminando desde la cima del monte la lenta agonía de la ciudad, no turbaron el ánimo del soldado. De pie, "con la mano derecha apoyada en la lanza y la otra cubriendo la boca", esperó pacientemente el relevo, mientras la marea de cenizas ascendía totalmente sobre él. Hubiera podido huir de la muerte "ocultándose en unas rocas próximas"; pero es que la voluntad, movida oportunamente por un hondo sentimiento, rinde como tributo, hasta la más extraña y estoica indiferencia ante la muerte.

ARACENA LA SIERRA
CUERPO Y LATIDO DE UN PANORAMA

DE AQUELLA VIEJA MADRE ESPAÑA

por Antonio Vega

Antonio Vega, asiduo colaborador de nuestro Almanaque, nació en Sevilla. Muy joven se trasladó a Montevideo, donde realizó una fecunda obra literaria. En 1934 obtuvo su primer premio con el "Canto a la Paz de América". En 1935 el Ministerio de I. Pública premió su obra poética "Nuevas Kasidas" y más recientemente, en 1951, su novela "Transatlántico", obra que, aunque autobiográfica, ofrece una visión objetiva de su viaje de inmigrante y permite el ahondamiento en el alma de los personajes secundarios.

¿*De dónde ese aire de azafrán*, caliente, punzante que viene a recostarse en las sierras? A momentos una mano líquida nos toca la frente, y ya es el aire marítimo que pasa cargándose de cobre, de marisma, de respiración, de sosiego. Una moderna máquina de caballos zumbadores nos impulsa cuesta arriba. La carretera ondula entre las altas tierras de Andalucía, estribaciones de la Cordillera Mariánica, allá por la Provincia de Huelva. Nos detenemos próximos a un atajo, bajo una encina secular. Gustavo Doré la hubiera reproducido tempestuosa de ramazón y raigambre para la ínclita vida del Quijote. Entre aquellos membrudos brazos, velludos de hojas, parecía cobijarse el sueño en pleno día. Nos achaparramos entre las raíces tentaculares. Por el atajo apareció una moza con el cántaro en la cabeza regresando de la fuente. Grecia, Roma, Arabia... Qué fusión de razas estaba diluída en aquella figura ágil, serena, de andar pausado, verdadero equilibrio de forma y color, a quien los brazos posados en la cintura le daban un sentido clásico? Sonrió al pasar. Una sonrisa emanada de sus ojos oscuros, de sus levantadas mejillas, ya que la boca aprisionaba entre los dientes un pañuelo de talle que le cubría la cabeza. Sobre la abundante falda a franjas el infaltable delantal a ramos. Acusaba la más próxima descendencia árabe, con *aquel rostro casi oculto, verderrosa,* y aquel ondular gracioso adaptándose a las sinuosidades del terreno. Después del refrigerio reemprendimos la marcha. El camino claro dando su relumbrón polvoriento, y de sus bordes la tierra roja que empieza trepándose, una tierra de rojo seco, de seca sangre de toro ibérico, sobre cuya piel extendida en todo España, tantas cosas han sucedido por los siglos. A pesar de que nuestros ojos están acostumbrados a los olivares andaluces, nos atrae esta disposición natural de tanto olivo retorcido, nacido del sacrificio de la piedra, cuyo tronco de un gris metálico parece alimentarse de las cenizas históricas de la Península. Aldous Huxley, gran enamorado del olivo, que lo ha palpado en estas tierras y en las de Provenza, dice que: «Comparado con el olmo, el olivo parece un atleta en adiestramiento. Está levemente posado en el suelo y su follaje nunca es completamente opaco. Siempre hay aire entre las hojas finas del olivo, de color gris de plata, siempre una llamarada entre las sombras». El aceite del olivo es una de las riquezas andaluzas. Su cosecha ocupa gran cantidad de brazos. Al pie del árbol se hace una selección del fruto. Esos borriquillos pelusones, mansos y razonadores, esos «plateros anónimos» que pasan a la sombra enjuta de Juan Ramón Jiménez, son los encargados de portar en

sus angarillas las verdes y moradas aceitunas lustrosas al molino. Un zagal, con su vara de acebuche, les habla con aquel dejo pintoresco, clavando nombres luminosos. Más allá de los olivares, por entre aquella seca tierra apeñuscada, se tienden los viñedos en correcta formación sorbiendo incansables un néctar cálido y graduado. Algunas chumberas con sus dorados alfileres desflecan un sol que viene cansado a tirarse boca abajo entre los árboles. Ya divisamos a Aracena. Aun aparecen alucinantes alcornoques y castaños macizos en el contraluz del atardecer. Los ganados van recogiéndose. Pastores con sus pantalones de cuero, caras adolescentes, perfiles cetrinos, altas varas de almendro; y alforjas con el pan y el queso y la bellota y la castaña. No falta el campo grande, la dehesa, con sus astados berrendos, retintos, mugidores, grandes «como catedrales» según dicho popular. Esos duros toros de lidia vigilados, mantenidos, aprestados para la lucha con el hombre. Al decir de Fernández de Castillejo: «El toro bravo es el famoso Bos Taurus Ibericus, toro fiero y salvaje que algunos creen que desciende del antiguo bisonte de Europa». Aquí, de paso por Aracena, como cosa nacida de la tierra citamos el toro, su fuerza telúrica, su simbólico empuje de ariete romano sobre la flaqueza o echamiento de una raza. Pareciera que ese juego a muerte que procede de la antigua *Grecia*, contribuyera a mantener en el español el sentido de la heroicidad, de la arremetida, del fecundo quijotismo racial.

Cuando alcanzamos la ciudad, que se extiende en un apacible valle, hemos logrado una altura de seiscientos metros. Una pelusa gris — sombras — va encapotando la ciudad, pero aún desde un ribazo logramos distinguir su conjunto armonioso y pintoresco. El Cerro de Aracena circunvalado por el caserío es un gigante sombrero de campo tirado sobre el césped. Mientras la copa queda negra a momentos, el ala se va iluminando de pequeños puntos que, nos dan la pauta de la vida que reina en este tranquilo y acogedor núcleo de las sierras. Si entre las viejas estampas logradas por Parcerina, por Perring, por Stone en el siglo XIX, estuviera una romántica semblanza de Aracena, la veríamos graciosa y leve en la luz, y firme en la serena antigüedad. Viene a recogerse un hombre a la ciudad, pasa a caballo, un noble caballo fino, un depurado kochlani árabe de cultivo, cuya crin es un manojo vivo de la noche. El hombre es apuesto, va en su traje de garrochista andaluz, y lo delata el ser de a caballo, su manera cómoda de afirmarse en la silla vaquera y sus zahones de cuero naranja. Volvemos a reintegrarnos a nuestra máquina, con más caballos, pero menos donosura. El empedrado nos bambolea. Nos sumimos por calles angostas, nuestro guía conoce el laberinto como la palma de su mano. Ya la noche está encima. Por vivir más lo castizo, lo clásico diría el poeta marismeño, nos albergamos en una posada.

*

Aquella noche cenamos productos legítimamente serranos. Ese tributo infaltable del olivo — el aceite grueso, verdedorado, oloroso — sobrenadando en un escabeche en que las perdices pechugonas tentaban por anticipado el olfato. Las aceitunas aliñadas, con los pequeños cortes a lo largo para recibir el anestésico de las especies. Y por sobre todo, aquel jamón serrano, que contribuye a la fama de Aracena. Un jamón crudo, curado, oreado, como un tiro a la inercia de la sangre. Las alcaparras verdosas, las nueces mollares, enriquecen el gusto. Y aún por encima de todo esto el vino meloso, manso y brincador a la vez. Un vino que es el calor repartiéndose por todas las arterias, las venas y el sensible árbol de los nervios. Afuera estaba templada la

noche. De cualquier manera no hubiéramos sentido frío alguno. La luna se elevaba a manera de un globo metalizado llevándose en su barquilla el aroma agreste de las serranías, y la tibia pulsación de la ciudad.

*

¿Podríamos eludir el dato histórico? En una ciudad cuyos basamentos se disputan tres civilizaciones? Cuyo nombre atraviesa por rancias lenguas de milenios? Remota aparece una Arunda que pudo ser ella. El presbítero Eduardo López Cristino que escribiera sobre «Aracena y la Gruta de las Maravillas», dice en su libro: «Sea la antigua Laelia según la graduación de Ptolomeo, en la cual aparece esta población a 9 grados y 38 minutos de longitud y 38 grados y 40 minutos de latitud en la Bética Turdetana, o la Aracena del famoso guerrillero Viriato, o *la Dar-Hazen de origen árabe, o la Ras* Sened (Cabeza de Montaña) de los Almohades, o la Caracena de los moros en los días de la reconquista, en que fué tomada por los cristianos esta Ciudad, es lo cierto que es población tan antigua como noble y grande en todo». Pero parece retener una preponderante herencia árabe en la reminiscencia del idioma común a toda Andalucía. El erudito segoviano R. Cabrera destaca que ciertos vocablos no traspasaban las barreras de Castilla, verbigracia: «Alhucema y Afrecho, en las tierras centrales de la Península se trocaban por Espliego y Salvado». La sabiduría llegó con la denominación árabe por un arcaduz fresco y renovado. Se dice que en Aracena se implantó la primera Facultad de Medicina de España. Bajo su simple chilaba blanca no sigue alimentando Averroes el medular sentido filosófico de la Península? Said Benabderrábihi inventa un método para el tratamiento de las fiebres. Abulcásis introduce la cura de la catarata por medio de una aguja. Y siempre en el siglo X, Arib Bensaid abre el panorama obstétrico, y da al conocimiento público su Calendario «llamado de Córdoba, en texto árabe y latino, de gran interés para la agricultura». Así pues, el dominio árabe persiste, y se recoge en la memoria al divisar sobre la parte alta de la Sierra de Aracena los restos de la antigua mezquita del Amir almohade Yácub-Ben-Jasuf, transformada en iglesia cristiana. Esta mezquita vinculada a una torre o castillo, representa una valiosa joya de la arquitectura mudéjar lograda por alamines y alarifes musulmanes. Ese encaje característico de los arcos moros, ese rojocandela del ladrillo, ya sumiso y apagado; ese techo de tejas repetido *en la actual población, hecho a dos* aguas, a cuatro aguas, donde el musgo, el verdín, buscan el mudo sosiego del tiempo! Las casas encaladas, de gruesos muros; las piedras de las calles, con sus vertederas; esa irregular distribución de calles, callejones, y sorpresivas plazas o soterrados zocos; ese color de la piel, ese aire caliente, esa denunciada laxitud de siesta no dan la herencia árabe? Tal vez algún coturno romano haya levantado ese polvo ocre de la estática villa, pero por encima de esa huella siempre se nota el fino molde de barco de una babucha morisca. A primera vista, la ciudad de Aracena, es una de tantas ciudades españolas, con su plaza, su ayuntamiento, su casa de la sangre, su hospicio, su convento, su colegio, sus negocios entre los cuales siempre aparece la infaltable taberna trasudando manzanilla o valdepeñas. Lo moderno no interesa, sino se vincula a la naturaleza en sí. Por esto van nuestros pasos dirigidos a determinada obra de sobria belleza o fábrica de sello antiguo. Mientras el pueblo — seis mil habitantes a principio de siglo — da movimiento a la rueda del día, y llena y vacía sus cajilones de aire, de tráfico, de costumbres, de alegría o de pesar; nosotros nos internamos en la actual iglesia del

Castillo, que tiene su historia eclesiástica y artística. Donado el templo mahometano por Alfonso X de Castilla a los templarios, éstos lo consagraron a la Virgen de los Dolores. La puerta principal se defiende con arco tallado en piedra. Tres naves amplias de estilo ojival, rematadas por bóvedas «cruzadas de fuertes nervios y formando vistosas estrellas», su retablo mayor, su coro, dan cuenta del estilo y fecha del templo. Pero algo que nos llama la atención en especial es la estatua yacente del prior Pero Vázquez, bajo un lóbrego arco sepulcral. Tal estatua realizada al final del siglo XV en cerámica, recoge en su verde-claro vidriado un sentido tan especial de la muerte, que es más sueño eterno que muerte propiamente dicha. Así, en sueño memorable lo ha sorprendido el artista tal como a esas patentes figuras de nobles acostados sobre mullidos almohadones, manos al pecho, y a sus pies por eterno guardia un león desvelado en reposada furia, con heráldicos blasones que lo parecen sostener. Ya bien la casulla como flotando en pliegues góticos, ya bien el rostro, ya bien las manos, bajo ese tinte de marfil verdoso, de cuerpo ya sin sangre; todo subsiste poderosamente, atractivamente aún en la representación definitiva de la muerte. En el «Diccionario de artífices sevillanos» de Gestoso se atribuye al: «Maestre Miguel Florentin, imaginero, maestro de faser ymágenes estaute que soy en esta cibdal de seuilla» la realización de tan perenne obra. La cerámica es esencialmente arte trianera, sevillana, exorna interiores y exteriores con lujo de forma y color. Desde aquellos antiguos azulejos de cuenca y cuerda y de cetrería de los siglos XV y XVI hasta nuestra época han variado las escuelas, se han perfeccionado el dibujo, la escultura y el vidriado; enriqueciéndose la gama de colores. Aparte del empleo de colores que se transforman con la influencia del calor, el cocido en sí, tiene su secreto de oficio. Ese punto exacto en que no se resquebraje, no se ampolle, no se funda en un tono pardo y sucio.

*

Nos reencontramos con la luz a todo chorro, en pleno panorama. Lejanas sierras, amatistas barreras para el verde intenso, manchones dilatados de arboleda. Aquel incansable trotador hispánico que fué Don Miguel de Unamuno dió su sentencia. «Para conocer una patria, un pueblo, no basta conocer su alma — lo que llamamos su alma —, lo que dicen y hacen sus hombres; es menester también conocer su cuerpo, su suelo, su tierra». Nos afirmamos en las piernas, inflamos los pulmones, tendemos la vista, quisiéramos recoger el panorama todo como quien recoge una red pesquera de arrastro y llevarnos árboles, regatos, bestias, pájaros, sembradíos, vírgenes nemorosas, hombres, hombres... para tener en nuestra intimidad la sensación acabada de una tierra noble y fecunda. Aún codiciamos más, poder abrirnos paso entre el cobre, el jaspe y el mármol y la tierra roja, firme asiento del pueblo, y tener la profunda pulsación de su serenidad. Porque aquí no se sabe si la serenidad emana del suelo o se desprende desde el cielo. Sea como fuere su gente, esta gente de Aracena de la Sierra es medida, equilibrada entre sueño y realidad, habla con cierta pausa, se mueve con cierta mesura, da bondad por todos los poros, y hay que suponer que es estoica, abroquelada a la fatiga, al duro hierro de la necesidad. Acorde con su alma simple y recia, está el pensamiento de Havelock Ellis: «El alma española sintetiza la suprema manifestación de la actitud primitiva y persistente del espíritu humano, actitud de energía heroica, de exaltación espiritual, dirigida no al bienestar y al lucro, sino a la realización de los hechos más fundamentales de la existencia humana».

Tal vez de Fuenteheridos, de Galaroza, de Valdelarco... llegan burritos con sus serones de mimbre o vareta, cargando cebada, alfarería, melones... pasan gentes con herramientas de labranza al hombro... un chiquillo con unos pantalones desgarrados mueve delante suyo una vaca rosa, cuyo mugido parece un lamento humano. Luego pasan otros chiquillos con haces de leña. Con sus atravesados bicornios de hule, con sus mausers pendiendo de un hombro, con las manos en el correaje, pasa una pareja de la guardiacivil. Tienen unas cejas espesas y unos bigotes renegros. Una autoridad maciza se impone desde la aparición de los uniformes. Sabido es que los gitanos entran en un temblor cuando los ven. Pasa una mujer con su niño a cuestas, un niño berreando debajo de un pañuelo amarillo. Cogida de su falda va una chica embadurnada de tizne con un gracioso pelillo negro revuelto. Esta prolifidad de pueblos! Un poco de calor y cada olivo tendrá su niño al pie. Niños pobres, míseros, despertados a la necesidad antes de tiempo. Al retornar a la ciudad, en una calle muda y soleada un gitano esquila un burro. Con sus grandes tijeras hace un jardín de adorno en el pelo ceniciento.

*

Debajo del Cerro de Aracena está su mayor atracción. Así como la perla está en esa caparazón rústica, verdinegra; así, la Gruta de las Maravillas está debajo de esa caparazón de tortuga que es el Cerro. Nunca más acertado cognomento que éste: «de las Maravillas», ya que la magnificencia de la naturaleza en lo oculto sorprende y sobrecoge en la emoción más pura de la creación acercándonos intensamente al sentir de la divinidad. Miramos al plano actual de la Gruta y nos sugiere una cabeza de caballo estilizada, en cuyo hocico abierto se multiplican las enormes concavidades y los pasajes subterráneos. Su entrada corresponde a la parte posterior de la cabeza, entre las crines. Este diseño o recorrido abarca toda la parte interna del Cerro, que por mucho tiempo lo vedó a la contemplación.

Se dice que el término gruta está mal aplicado, y es, en realidad, una sucesión de cavernas. Un raro sistema circulatorio para este fornido corazón de piedra verde. Aun mencionan admirativamente en Aracena, al obrero arriesgado que tentando el misterio de lo desconocido, con su candil de minero entre los dientes, braceó en las serenas aguas del lago interno, hasta lograr establecer la comunicación con las cavernas más profundas. Esto permitió la total circunvalación subterránea del Cerro.

A este Palacio de la Nieve, como se le llamara en principio, se le gana en la actualidad por un espacioso salón de espera, abovedado en piedra, serio estilo serrano, proyecto del insigne arquitecto andaluz Aníbal González. Por una profunda galería nos internamos presintiendo el fresco mundo de repercusiones, tallado en el estrato cristalino. La luz eléctrica contribuye a darnos razón de época civilizada; de lo contrario, a la luz de posibles hachones pretenderíamos ver reflejadas en las concavidades las figuras espectrales de los trogloditas.

Descuellan en esplendor los distintos ambientes. El Salón de los Desnudos es quimérico. Al luminar poderoso de los reflectores eléctricos las estalactitas marmóreas parecen conformar piezas humanas, hasta con cierta blandura nevada. Lo imprevisto sorprende; ya en la grieta que se retuerce buscando trasudaciones de la roca, ya en la sinuosidad que semeja un ventisquero lustroso descendiendo de las irisaciones pétreas. Sobre estos juegos de gargantas luminosas, el hombre ha tallado escaleras en lo cristalino, haciendo salvables las dificultades del recorrido. Vamos de sorpresa en sorpresa. En

el Salón denominado «Cristalería de Dios» la realidad aventaja a la imaginación más exquisita. Se siente uno apabullado, sobrecogido, deshecho en una idea inmensa de creador amoroso. Pensad, pensad con nosotros en ésto: un techo sinuoso, de profundas entrantes y de enormes arañas de cristal, cuyos encajes de finas puntas de cuarzo, se erizan a la luz de centella de los focos. Algunas de estas masas de belleza deforme cuelgan hasta rozar nuestras cabezas, hasta tocar las aguas de una perfecta luna biselada, que no es más que un lago interno, herméticamente cerrado en su estuche de piedra. Este lago, traicionero en su magnetismo, tiene una profundidad a plomo y sin *cálculo. Toda la serenidad del lugar con*tribuye al sobrecogimiento. Lo irregular de la línea que se quiebra, que ondula, que se ramifica, que busca el borde deslumbrante, o la oquedad negra, a manera de garganta de monstruo. Cuando ascendiendo por la escalera buscamos otro ambiente, aún percibimos sobre la lámina del agua esa infinidad de estalactitas minúsculas que parecen carámbanos a la luz de un sol artificial. Más aún, pensad en una rara flora invertida de cristal de roca, donde se pierden los ojos; donde el alma se *enreda, se mutila, se engancha*, se desangra deliciosamente en tanta leve aguja mineral.

El río interno, mudo, que palpa los secretos rincones subterráneos pasa como nosotros a otra caverna, a otras cavernas. He aquí, en el Salón de la Esmeralda, la justificación de su nombre en un verde luminoso diseminado por los contornos minerales. En tan caprichoso espacio centrado por un gran ojo manso de agua verdosa, se toma altura por una escalera con peldaños y barandas de hierro costeando *una parte de la pared. Mirad con nos*otros hacia arriba, a esa persistente labor de siglos, de milenios. La gota de agua que filtra, que resbala, que arrastra su composición mineral, se adhiere a la forma inicial y ésta se va suspendiendo en el vacío con una forma y un color insospechados. Mirad con nosotros *hacia arriba. La luz* capta estas raras medusas verdirrubias que cuelgan del techo y se multiplican en el agua transformadas en estalacmitas. A veces, raros pulpos muertos suspendidos, con sus tentáculos que se afinan hasta querer quebrarse. Una fauna marina colgada, en exposición, como en una amplia barraca pétrea de pescadores primitivos. Subimos la escalera... mirad, mirad con nosotros. No hay que cerrar los párpados ni un momento, captar para siempre esta visión. Que la belleza profunda se ad*hiera a nuestra sensibilidad para siem*pre. Allí la roca se repliega a manera de caracol oceánico. Allí la vertedera entra en el verdinegro, y desaparece en el agua, áspera y lijosa. Allí el sueño busca un rincón, en la penumbra verdeazul donde el agua simula una mano desvanecida tocando las flores de la piedra.

Nos dijeron que nos inclináramos, que entráramos vigilando las aristas de la roca que amenazaban nuestras cabezas. Algunos de estos pasadizos estremecen. Como estremece el pensar que *aquella galería que queda distante* se cerrase y nos quedáramos todos bloqueados en estas bellas e inhospitalarias mansiones. Aquí estamos en presencia de una caverna de bóveda baja y de la que penden apretadas masas de pliegues en distintos tonos, pero en donde persiste un color de nieve, nieve casi traslúcida. Los gruesos llantos que penden desbordados dan el nombre a la caverna de «Salón de las Pieles». Son pieles de osos polares, pieles suaves y ocres, colgando, cuelgan tanto que llegan al suelo y allí se abren, se *derraman en menuda pelusa encandi*lada. El suelo contrasta con las riquezas suspendidas. Es tosco, granuloso, combo, y brilla mojado como el lomo

de un cetáceo. La bóveda queda en tinieblas en un extremo y parece que se nos viene encima, que intenta asfixiarnos.

Ahora sí, ahora hay que inclinarse más que antes, en obligadas zalemas. Lo exige la entrada de este recinto breve y lo exige su belleza. Nos referimos al «Baño de la Sultana». Apenas un angosto sendero que bordea una pileta oval cuyo borde, apenas destacándose del suelo está trabajado con primor. En el agua que a momentos parece de oro, de diamantes, de esmeraldas cae de vez en cuando alguna gota y abre círculos serenos. El baño no tiene profundidad, se alcanza el fondo claro con la mano. Las paredes que parecen empujarnos al agua, se adornan de cortinas plegadas de piedra, morbosas estalactitas que buscan tener curvas de hembra. De arriba hasta abajo ondulando. Y del techo, que es una bóveda, cuelgan lámparas con dedos matizados de luces. ¿Y ella...? ¿La Sultana...? Dan deseos de preguntar por ella. Ahora sí, cerramos los ojos un momento y ella, emerge del centro de la pileta, desenvainada su hermosura de fina hurí islámica.

«Salón de las Palmas», «Colgaduras de Nieve», «Garras de León», «Salón del Organo». Atacan los volúmenes abriendo la claridad celeste de la luz acondicionada. Diverso, el panorama interno sigue desfilando ante nuestros ojos atónitos. «La Catedral» llaman a este salón en que el techo se alza hasta sesenta y tantos metros. «De los garbanzos», a este otro, por la peculiaridad de su suelo, que se presenta en gordos granos como garbanzos. Hay una presencia vegetal y pintoresca contra los muros; en gigantes coliflores, en deliciosos juncos que se aprietan, en aéreas orquídeas opalescentes.

«Así llegué a un punto recóndito en que el silencio era tal que se le oía gotear en un hilo de agua», dice Ricardo Rojas, hablando de la Gruta de Hércules sobre costa africana. Y esa gruta tiene su gran entrada de frente al océano. Siempre hay un ruido de oleaje que se filtra y zumba. Pero en esta Gruta de las Maravillas, hincada en tierra adentro, cerrada al aire libre! El silencio es total. De eternidad.

*

Que son las cuatro. — Nos grita el mozo de la posada. Tenemos que emprender el regreso. Ha dado con su fuerte puño sobre la puerta de nuestro aposento. La puerta, carcomida en parte, es una pieza de museo. De grueso tablero, terminada en chata comba. Toda la posada es un museo. Ahora que nos vamos queremos sujetarnos a su vetustez seductora. Un claror de madrugada gana la cuadra desde el ancho portal. La cuadra está rústicamente empedrada, con piedra rodada de los ríos. De las gruesas y ahumadas vigas penden pellejos de aceite y de vino. Allí, que sirve de vestíbulo, se apollan en sus varas los carros, como sobre dos brazos a descansar; y, junto, echados, comen los mulos. Un negro farol de hierro apuntalado en la pared, da su luz amarilla ahora en que se mezcla con el rosicler del alba. Sobre un montón de paja un arriero duerme a pierna suelta. Resopla. Hay un diseminado calor de bestia. El portal es de medio punto y nos llama inevitablemente a la salida. Este ruido de motor de coche parece un insulto al año mil quinientos. Entre esa tamizada luz del amanecer salimos de Aracena. Aún las apretujadas casas dormidas. El cerro emergiendo de la sombra parece tener un halo de oro. No será una rara fosforecencia de la Gruta!

Sabemos que podemos prolongar nuestra vida y huímos hacia el ajetreo del cosmopolitismo. Aquí, la vida es sedante y apacible. Nacer y morir en Aracena, cercados de olivares y de historia. Desechamos el encontrarnos con nosotros mismos, cosa difícil en la masa abigarrada de los grandes pueblos.

CONSTRUYA UD. MISMO ESTE CEPO

LOS cepos ahorran tiempo, enfados y energía, todos los días cuando se trata de ordeñar vacas.

Son ideales para cualquier establecimiento donde las vacas anden sueltas todo el tiempo excepto a la hora de alimentar y ordeñar.

Este cepo que a continuación se detalla es muy simple, de fácil construcción, y ha sido sometido a pruebas y hallado satisfactorio. Su construcción puede hacerse en el propio establecimiento, con materiales fáciles de conseguir.

Pasemos ahora a su construcción, téngase a la vista el plano.

Primero se construye el flanco de hormigón de 18 cm. de altura por 15 de ancho y los postes verticales, que *servirán de sostén a los cepos;* que pueden construirse de hormigón o utilizando postes de madera empotrados *en el piso.*

Se colocan en la parte inferior dos listones separados unos 3 cm. del flanco de hormigón y otros dos a una altura de 150 cm. En dos pares de listones van asegurados en los postes o pilares extremos.

Después se construye el cepo propiamente dicho, uno de los maderos verticales que lo constituyen es fijo y queda asegurado entre los listones.

El otro gira alrededor de un perno con su buje, colocado en la parte inferior del madero vertical y en los dos listones inferiores. La parte superior es libre y se desliza entre los listones superiores y está entallada como se ilustra. A manera de tope, para que el extremo libre quede separado del madero vertical fijo a una distancia de 19 a 20 cm., se coloca una madera de esta longitud entre los listones superiores. De esta forma el madero giratorio quedará vertical y separado del fijo la distancia necesaria para que el animal no pueda retirar su cabeza.

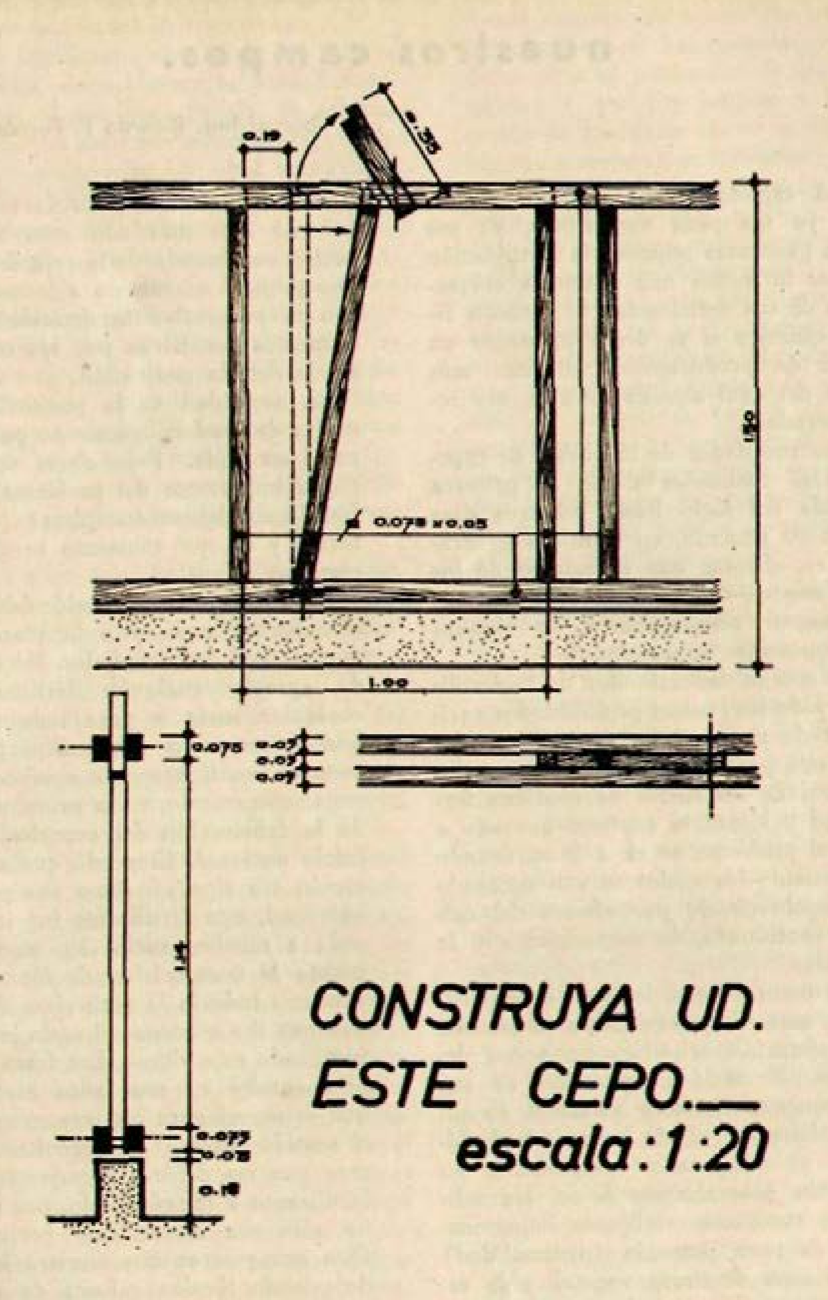
La pieza que traba el madero vertical giratorio tiene 35 cm. de largo, está colocada entre los listones superiores, en un extremo está atravesada por un perno con su buje, alrededor del cual gira, y en la otra tiene una entalladura que calza en la del madero vertical, fijándolo.

En todos los ejes de giro conviene poner un perno, con el buje correspondiente en la madera móvil y arandelas *finas en los extremos.*

Una cadenita con un clavo se cuelga de los listones superiores y cuando se está utilizando el cepo se introduce en un orificio practicado en uno de los listones superiores y en la pieza de traba, no permitiendo que ésta se levante.

La distancia más adecuada entre cepos, en locales de ordeño es 1 metro tomado de eje a eje.

La sección de todas las piezas de madera es de 7,5 x 5 cm. pudiendo utilizarse la de los piques utilizados para alambrar.


0.19
1.50
0.075 x 0.05
1.00
0.075
CONSTRUYA UD.
ESTE CEPO.__
escala:1:20

Comentarios sobre fertilización de nuestros campos.

por el Ing. Ricardo F. Fernández

LA explotación de nuestros suelos, ya sea para agricultura, ya sea para ganadería requiere la fertilización o por lo menos una adecuada corrección de sus deficiencias de carácter físico-químico si se desea mantener un nivel de productividad mínimo más bajo del cual aquélla deja de ser remuneradora.

Los resultados de infinidad de experiencias realizadas desde la primera década del siglo hasta nuestros días están de acuerdo, en términos generales, en afirmar que el empleo de los fertilizantes es una operación económicamente aconsejable y en algunas circunstancias imprescindible.

El común denominador de la fertilidad y de las buenas posibilidades agrícolas de nuestros suelos es una cifra que está por debajo del tipo promedio general de los suelos de mediana fertilidad y lógico es suponer que año a año el problema se va a ir agravando por cuanto los suelos se van agotando y empobreciendo por efectos del cultivo continuado, la monocultura y la erosión.

Ya naturalmente, los suelos del Uruguay, antes de procederse a su laboreo y explotación acusaban no pocos defectos por mala distribución de sus componentes físicos y químicos, su notoria falta de cal, de humus, de fosfórico, su exagerada compacidad, su reacción generalmente ácida, los subsuelos rocosos o arcillosos impermeables, la poca potencia (profundidad) de la capa de tierra vegetal, y la escasa proporción de todos sus elementos químicos en estado de inmediata asimilación por la planta.

Ese cuadro tan poco favorable se acentuó aún más con motivo de la acción continuada de la reja del arado que preparó el camino a la erosión y con la progresiva exportación de los elementos nutritivos por las cosechas, sin la debida restitución.

La necesidad de la restitución por medio de los fertilizantes no puede ponerse en duda. Pero ahora surge un punto importante del problema: ¿Qué fertilizante debemos emplear? ¿En qué forma y en qué momento se debe incorporar al suelo?

El fertilizante empleado debe relacionarse al suelo y a la planta que aprovechará sus beneficios. No se trata de agregar cualquier fertilizante a cualquier suelo y para todo cultivo. Justamente, aquí en nuestro país se puso de manifiesto cuán equivocado es ese temperamento, en la primera época de la fabricación del superfosfato de calcio nacional. Creyendo que su aplicación era algo así como una panacea universal, este fertilizante fué incorporado a muchos suelos sin tenerse en cuenta la composición de los mismos y menos todavía la naturaleza del cultivo que iba a ocupar el suelo luego de fertilizado este último. Los fracasos experimentales en esos años motivaron que se reaccionara con exageración en el sentido inverso: se llegó hasta afirmar que no debiera incorporarse ese fertilizante a ningún suelo, por cuanto no sólo era inútil, sino perjudicial. Otro grave error que muestra la falta de criterio técnico y hasta de sentido común.

Para aplicar un fertilizante debe conocerse previamente muy bien el suelo

que va a ser abonado y aplicar el abono para que determinada planta o grupo de plantas lo aproveche.

El fertilizante, dentro de los límites posibles, debe ofrecer la unidad fertilizante al más bajo precio. Se sobrentiende que debe ser concentrado, con la menor proporción de agua y de substancias inertes. Esto es capital por el problema del transporte.

Porque si bien es cierto que es indispensable restituir a nuestros suelos agotados el nitrógeno, fósforo, calcio y *potasio que aquéllos han perdido* no es menos cierto que el fertilizante debe restituir al agricultor o al ganadero *el importe de los gastos suplementarios* por el empleo del fertilizante y los fertilizantes minerales solubles o fácilmente solubilizables son indudablemente caros.

Si a su importe más o menos elevado se agregan los gastos suplementarios del transporte de la planta productora o distribuidora hasta el campo, el sacrificio económico que se impone al agricultor o al ganadero es de tal magnitud que muchas veces obliga a aquéllos a renunciar a sus empeños de reconstrucción de un suelo agotado.

Entre nosotros el problema se encuentra planteado en estos términos: tratar de producir un fertilizante mixto que proporcione la unidad-nitrógeno, la unidad-fósforo, la unidad-calcio y la unidad-potasio al más bajo precio posible (el más alto porcentaje de esos elementos a un precio unitario menor); procurar una máxima concentración, reduciendo a un mínimum las substancias inertes y el agua que el fertilizante se adapte a nuestros suelos sin el riesgo de que se produzcan reacciones secundarias entre el abono y algunos de los constituyentes normales del suelo; que no lleve impurezas nocivas que puedan perjudicar a la vegetación; que sea un abono mixto capaz de suministrar al suelo el mayor número posible de elementos alimenticios (nótese que nuestros suelos son en general pobres en todos los elementos en forma asimilable) agotar los medios a fin de procurar el abaratamiento de los *fletes* para el transporte de los fertilizantes; y que previamente a la aplicación de cualquier abono se realice en la zona a mejorar un cuidadoso estudio químico-agrícola sobre una base analítica seria. Con toda razón se ha dicho *que nuestros estancieros y agricultores* son, en cierto modo, "experimentadores" ya que, en cierto modo, *ellos hacen una real experimentación* al aplicar el fertilizante. No conociendo sino muy imperfectamente la composición *de sus tierras, ya que la investigación* previa del suelo ha sido hecha en forma incompleta, aún en nuestros días todavía se dan casos en que la fertilización se realiza en cierto modo al azar y a lo "que venga".

Esto no es posible de evitar en absoluto. La investigación químico-agrícola de una zona, aun llevada en forma racional y científica, aún no ha dicho su última palabra, y presenta todavía puntos perfectibles. Por lo demás, la composición físico-química de un suelo puede variar sensiblemente en áreas poco extensas y sería un error dar un juicio más o menos definitivo sobre una zona de relativa extensión en base a cierto número de análisis de suelos de puntos situados dentro de esa superficie, pero distanciados unos pocos kilómetros entre sí. La mayor exactitud se obtendrá con un número mayor de análisis; pero aquí también existe un límite lógico. Muchos análisis insumen mucho tiempo, trabajo y dinero y no podemos tampoco exagerar la nota en ese sentido, realizando miles de determinaciones analíticas de extensiones de unas pocas hectáreas. Además, la composición químico-agrícola de un suelo varía; de ahí, la necesidad de repetir las determinaciones correspondientes a un punto dado en un lapso no muy prolongado.

VIVIENDA RURAL

(Casa principal)

por el Ing. Agr. Juan Antonio Rodríguez

EN *la región Nor-Oeste del país,* caracterizada por sus intensos fríos invernales y quemantes soles estivales, donde lomos de cuchillas y sombras azuladas de lejanas sierras limitan los horizontes, hallamos campos de singular belleza, inspiración y lucha, dedicados a la noble industria ganadera.

Para ese tipo de Establecimientos Rurales y en un orden meramente imaginativo, hemos buscado la solución constructiva general, destinada a la Vivienda Principal, comúnmente designada por Casa del Patrón.

La vivienda que presentamos, supone en sí misma, un hermoso y práctico marco para la forma de *vida rural en una nueva etapa* de perfeccionamiento evolutivo. El programa encarado, y el desarrollo de la planta en forma de T permiten una nítida separación de los tres sectores básicos que constituyen una casa: recepción, dormitorios y servicios. Lo cual no obsta, para que esta construcción, buen ejemplo de casa orgánica y funcional, denote sereno equilibrio entre el hombre y la naturaleza, es decir que se ha logrado aunar a las exigencias de humanidad, el encanto del paisaje coolindante.

La construcción de terminación sólida y prolija ha sido tratada en un estilo con cierta reminiscencia colonial, que mucho tiene del hoy genéricamente denominado Californiano.

Los movimientos de las fachadas, las paredes exteriores de ladrillo blanqueado, las ventanas verdes y la sobreelevación de la planta, integran un conjunto de elementos que trasuntan calma no exenta de belleza.

La entrada principal, ubicada en un ángulo protegido, da acceso al Cuarto de Estar, que con sus techos inclinados y vistos, amplios ventanales, monumental estufa y pisos de baldosas formando grandes cuadros, realzan el agradable aspecto interior.

La separación de los ambientes del Cuarto de Estar y del Comedor, lograda por una señorial estufa,

permite un mejor aprovechamiento de ambas "habitaciones" dando una ventajosa sensación de amplitud.

Un pequeño bar ubicado en un ángulo, con su respectiva mesita de juego, una biblioteca baja, un perchero cerrado, y algunos muebles sólidos y cómodos suponen una nota de buen tono y "confort".

Algunos detalles complementarios, cortinas, cuadros y lámparas integran el conjunto y son muestra inequívoca del buen gusto de los dueños de casa.

Los tres dormitorios, desembocan en un pasillo de comunicación, el cual permite llegar al exterior sin pasar por el sector recibo.

Al tercer dormitorio le hemos dado absoluta independencia; cuenta con todas las comodidades como para servir eventualmente *para cuarto de huéspedes como* también de escritorio; por lo tanto entre sus muebles observamos una cama diván y una mesa de trabajo.

Ahora bien, si las necesidades de la familia fueran mayores, no existiría inconveniente alguno en tener otro dormitorio, bastando para ello agregar una pieza más, a continuación del cuarto de huéspedes.

Los dos cuartos de baño, a corta distancia de las habitaciones están dotados de buenos aparatos sanitarios.

Numerosos y bien distribuidos *roperos embutidos o "placards"* solucionan rápidamente el engorroso problema de guardar la ropa y las cosas.

Dentro del conjunto de una vivienda, el ambiente que ha sufrido más evolución es la cocina; cambios en las normas de vida y en los sistemas de alimentación, escasez *de servidumbre, mecanización de* trabajos manuales han modificado la concepción de la cocina.

La Cocina-Office, de forma alargada, permite la elaboración en "línea" ordenada y rápida de los alimentos.

Una pileta doble, una heladera a kerosene, una mesa y taburetes y la *infaltable campana de humo* complementan el conjunto de este primordialísimo ambiente, que bien podría donominarse "el laboratorio de los alimentos". Por otra parte diversos muebles con alacenas y cierre guardan clasificados, en sus respectivas reparticiones, no sólo los útiles de cocina sino la loza, cristalería y cubiertos.

Próximo a la cocina de leña, queda el espacio para la cocina a kerosene, elemento cada día más indispensable ya que dicho combustible es menos costoso que conseguir o "hacer partir la leña".

La Despensa tiene espacio suficiente para colocar estanterías superpuestas, *corridas con divisiones*, a lo largo de sus tres paredes, pu-

diéndose almacenar vinos de reserva y otros artículos de almacén para un largo tiempo.

La luz y ventilación quedan asegurados por la ventana respectiva.

Un ancho "porch" o galería posterior en forma de alero, prolonga la sección de servicios, y sirve de eventual resguardo para el auto dando a su vez reparo a la pileta de lavar la ropa.

Independientemente de la casa hallamos el Cuarto de Servicio con espacio para dos camas, mesita y ropero.

Con acceso exterior, bajo el alero, está el cuarto de baño de servicio que cuenta con los aparatos sanitarios más indispensables.

Finalizando: La vivienda cuya planta hemos descripto ha sido estudiada para que su construcción sea dirigida por el propio dueño, quien para llevarla a feliz término tendrá que cumplir una acción preponderante.

En consecuencia, el interesado deberá tomar las providencias del caso, contratando algún albañil experto que oficiará de capataz de obra y tres peones. Es fundamental que con antelación acopie *todo el material*, a fin que iniciada la casa no se produzcan detenciones.

UBICACION

El emplazamiento satisfará las prescripciones fundamentales de la higiene y otros factores favorables, que forzosamente determinan el lugar donde ha de levantarse el edificio, y que por su orden son: 1º) agua potable; 2º) terreno sano y elevado; 3º) tierra cultivable en las proximidades; 4º) fácil comunicación y vigilancia directa con las demás dependencias del establecimiento; 5º) cómodo acceso a los potreros; 6º) relativa cercanía a la carretera o al camino real; 7º) belleza del lugar.

En forma esquemática presentamos una lámina panorámica que ilustra sobre estos puntos y da una noción visual sobre los factores a tener en cuenta.

Como detalle complementario y a título de ejemplo, en la represa que embalsa el arroyo, hemos dispuesto una pequeña turbina hidroeléctrica que suministra con creces la luz y energía requerida por las necesidades del establecimiento; siendo inexplicable que estos sencillos mecanismos no tengan mayor difusión en la República, ya que sus resultados son altamente satisfactorios.

ORIENTACION

Para contrarrestar los vientos fríos y húmedos del Sur-Este y permitir un buen asoleamiento, el eje mayor de la casa debe orientarse hacia el cuadrante o sector Nor-Oeste.

Preparación del Terreno.

Se arrancan las malezas y se destruyen los hormigueros.

Nivelación.

Con ayuda de un nivel y una regla, se procederá a horizontalizar la superficie, haciendo que las partes salientes del terreno vayan a ocupar las depresiones.

Replanteo.

Los ejes principales de los muros se indicarán disponiendo a una altura de 40 centímetros del nivel general del terreno, alambres bien tendidos y asegurados a caballetes de madera perfectamente rígidos.

Excavación.

Se abren las zanjas del ancho necesario, m. 0.50 para los muros exteriores y m. 0.30 para los tabiques, hasta encontrar el terreno firme, cuidando que los costados queden a plomo y el fondo a nivel.

Cimientos.

Sobre el fondo de la excavación agregaremos una capa de arena gruesa de m. 0.10 que se regará y apisonará enérgicamente. Sobre la capa de arena se ejecutará el cimiento que correrá por todo el perímetro de los muros de fachada y paredes interiores levantándose hasta 30 centímetros a partir del nivel del terreno.

Como cimiento se adopta el tipo denominado hormigón ciclopeo, que se elabora arrojando piedras de m. 0.15 a m. 0.35 de dimensión máxima en la masa de un hormigón formado por 300 kg. de cemento portland, 400 l. de arena gruesa y 800 l. de pedregullo fino de m. 0.02 de diámetro.

Las piedras se disponen en capas alternadas de m. 0.25 de altura y quedarán rodeadas de hormigón y separadas entre sí m. 0.10. El volumen total de las piedras no excederá del 50 % del cubaje del hormigón ciclopeo. En la base del hormigón ciclopeo y como refuerzo se colocarán tres varillas de hierro de 12 mm.

Colocación de marcos.

Sobre el cimiento se posarán los marcos de las aberturas, perfectamente a plomo y al filo de la pared interior; tanto a los marcos de las puertas como a los de las ventanas, previamente a su colocación se les dará una mano de aceite de linaza crudo colocándoles a su vez dos grampas por montante para asegurarlos a los muros.

Muros.

Serán de ladrillo de campo bien cocidos y parejos. Los muros exteriores estarán formados por dos medias paredes paralelas, que dejan en el centro una Cámara de Aire, estando separadas entre sí unos 8 centímetros, quedando unidas por medio de grampas de alambre galvanizado de 5 mm. en forma de Z, con un recalque en el centro que sirve de gotero. Estas grampas se colocan cada 10 hiladas horizontales, a razón de una por metro lineal.

La Cámara de Aire es el procedimiento constructivo más ventajoso para mantener las casas abrigadas y libres de humedades exteriores. No encarecen más de un 5 % el costo de los muros. Para evitar la natural condensación del vapor de agua en la atmósfera del interior de las paredes, debemos, a la altura de la primera hilada, dejar cada 2 m. un agujero de m. 0.02 de diámetro (respiradero) el cual llevará tejido fino de alambre galvanizado que impedirá el acceso de insectos.

Las paredes interiores tendrán 15 centímetros de espesor y se prolongarán sobre la carrera de hormigón hasta la altura de la cubierta, con el doble propósito de suprimir cerchas y neutralizar la propagación del sonido de un ambiente a otro.

Los aparejos se dispondrán por hiladas horizontales, de altura uniforme y a *nivel en toda la obra, que serán señaladas en reglas colocadas en cada ángulo* de la construcción.

Los ladrillos se asentarán con mortero compuesto por: 1 parte de cemento portland ; 3 partes de arena gruesa, dulce y limpia; 1 parte de cal grasa perfectamente apagada y tamizada.

Las juntas no podrán ser mayores de 15 mm.

Las caras del muro exterior y de los tabiques interiores se levantarán rigurosamente a plomo, debiendo trabarse perfectamente entre sí, y las juntas se dejarán bien limpias.

Los ladrillos se mojarán en las pilas de modo, que al colocarlos en obra estén empapados y no simplemente mojados. Deberán asentarse los ladrillos sobre un lecho de mezcla y se les apretará hasta que ella refluya por las juntas.

Al construir las paredes dobles y a fin de evitar que caiga mezcla en la Cámara de Aire se colocará un tirantillo en el interior de ésta que se irá subiendo paralelamente con el levantamiento del muro.

Antepechos.

Serán de hormigón; el perfil de las salientes llevará goterón y el moldeado se hará simultáneamente con el levantamiento de la pared.

Carrera de hormigón.

Trabando todos los muros dobles y paredes de medio ladrillo se correrá, a la altura de los marcos, una solera de hormigón armado con 4 varillas de 12 mm. y estribos de 6 mm. cada 50 cm.

La dosificación de la solera será de 350 kg. de cemento portland 400 l. de arena gruesa y 800 l. de pedregullo fino.

La carrera tendrá una sección de 25 cm. por 20 cm.; a la distancia de 1 metro de separación entre sí, se dejará incrustada en la masa de hormigón una varilla de 8 mm. en forma de U, que servirá de anclaje, abrazando los pares y tirantes de la cercha de madera.

El espesor de las cabriadas se acusará, hundiendo en la solera una pequeña tablita en el momento de fraguar el material.

La visibilidad de la carrera de hormigón tanto en el interior como en el exterior del muro, queda disimulada colocando en el encofrado un contraplacado de ladrillo, que sirve de caja.

Cerchas.

Están constituídas por alfajías cepilladas en barraca de 5 x 10 cm.

Estas cerchas livianas se colocan a la distancia de 1 metro una de la otra y las maderas se unen a simple contacto con bulones de 12 cm. con su correspondiente arandela. Cada cabriada se arma en el suelo y se afianza a los muros por medio de la varilla en U según ya hemos visto.

Las correas se apoyarán en los pares siendo clavadas oblicuamente.

En el Cuarto de Estar-Comedor los pares se apoyarán a una viga cumbrera de 10 cm. por 15 cm. de sección, cuyos extremos se apoyan en la estufa y paredes interiores de este ambiente. En las demás habitaciones, las cerchas, llevan tirante a fin de servir de sostén al cielo raso.

Cubiertas.

El techo se recubrirá con chapa enteriza de duraluminio reforzado, con sus respectivas cumbreras del mismo material. Las chapas se clavarán preferentemente con clavos de aluminio con su correspondiente arandela.

El techo se prolonga formando un alero de 60 cm. sobre el plomo de los muros a fin de protegerlos de la acción directa de la lluvia, como también para que la chapa de aluminio actúe a modo de deflector de los rayos solares.

El canal de desagüe de hierro galvanizado se suspenderá por intermedio de planchuelas con abrazaderas que se afirman en el extremo de cada par.

Cielo Raso.

Todos los ambientes interiores, excepto el Cuarto de Estar-Comedor, llevan cielo raso horizontal, con el objeto de formar un colchón de aire entre éste y la chapa de aluminio. El cielo raso se hará con chapas gruesas de Celotex o similar; en la cocina y despensa emplearemos chapa Hard-board.

En el ambiente del Cuarto de Estar-Comedor, el cielo raso seguirá la inclinación natural del techo.

Revoques.

Los paramentos interiores llevarán revoque, que se ejecutará a una capa compuesta de 1 parte de cemento portland, 3 partes de arena terciada (dulce y limpia) y 1/5 parte de pasta de cal tamizada.

Este tipo de revoque bien fratasado, da una pared de grano rugoso y aspecto agradable.

Las paredes exteriores no se revocan, siendo aconsejable aplicar la siguiente fórmula: 1º) se cepillan prolijamente las paredes con una brocha redonda de cerda dura.

2º) Se aplica el estuco-brocha. El estuco-brocha se prepara, mezcla y aplica de la siguiente manera:

Se coloca un jabón de lavar, en una lata de 12 l. que se llena con agua tibia; se disuelve el jabón hasta que el agua quede bien jabonosa.

A continuación se ponen dos kilos de cemento portland blanco en otra lata de 12 l. a la cual se le agregarán 2 Kg. de arena muy fina. Con una paleta de madera se mezcla el conjunto; se revuelve a medida que se vierte el agua jabonosa hasta que se transforme en una pasta blanda que se aplicará directamente a las paredes. El preparado no se extiende como pintura; si se secara la brocha demasiado pronto, se mojará ésta para continuar aplicándolo.

Puede hacerse de cualquier color bastando mezclar colorante al cemento y arena. Se aconseja hacer girar la brocha al aplicar la capa de estuco.

Revestimiento de los cuartos de baño y cocina.

Se hará un friso de m. 1.70 con portland blanco que será ejecutado sobre una primera capa de revoque compuesto de 1/5 parte de portland común, 2/5 partes de arena gruesa, 1/5 parte de cal grasa tamizada.

Sobre este mortero una vez fraguado se aplicará, en paños de 1 m. de ancho, un enduído de portland blanco mojado con agua de cal.

Los paños tendrán buñas de separación de 2 mm.

La cocina, a partir del nivel de la pileta, podrá revestirse con azulejos de m. 0.15 x 0.15 de color crema, colocados a junta continua en tres hiladas. Las juntas se tomarán con marmolina, portland blanco y color.

Solados.

Todos los ambientes llevarán, sin excepción alguna, piso de mosaico de portland de m. 0.20 x 0.20 de primera calidad y de color a elección.

Antes de colocar los pisos deberán tenerse muy en cuenta las dimensiones de cada ambiente, a fin de distribuir las baldosas en forma tal que la guarda terminal contra el filo de los muros tenga la misma dimensión.

Los pisos descansarán sobre un contrapiso de hormigón de cascote de 15 cm. de espesor, compuesto de:

5 partes de ladrillo limpio, partido de 5 cm. de dimensión máxima y 2 partes de mortero a base de:

1/3 parte de cemento portland.
1 parte de pasta de cal.
4 partes de arena gruesa.

Preparado el contrapiso, los mosaicos se asentarán con un mortero compuesto de:

1 parte de cemento portland,
1 parte de pasta de cal,
4 partes de arena terciada,

espolvoreándolos con portland y juntando las baldosas con portland blanco y color del piso.

Zócalos.

Los zócalos serán de cemento portland de 11 x 20 cm. y corresponderán al color y calidad de los pisos de mosaicos.

El nivel del piso de los "placards" estará a la altura de la terminación superior del zócalo.

Veredas.

En el perímetro exterior del edificio se ejecutará una vereda de 70 cm. de ancho.

En la puerta de entrada principal y en la puerta de servicio, las veredas permitirán el estacionamiento ocasional del automóvil.

Las veredas podrán realizarse empleando piedra loza de la región, ladrillos de buena calidad o haciendo una planchada de hormigón, de 5 cm. de espesor, apoyada sobre un contra piso de hormigón de cascotes de 10 cm. dejando o marcando cada 2 m. una junta de dilatación.

Carpintería de Obra.

Las puertas que dan al exterior llevan tablas de 5 cm. de espesor.

Las puertas interiores tienen un espesor de 3.8 cm. Tanto las puertas exteriores como las interiores se arman con 3 varillas de hierro que se alojan a lo largo del ancho de las tablas. Un extremo de la varilla está doblado y se encastra en la tabla; el otro es roscado y presenta arandela y tuerca. Los tablones que forman las puertas son machihembrados con ensambladura de lengüeta presentando, del lado exterior, un pequeño rebaje que acusa la unión de los tablones.

La puerta del cuarto de baño llevará un vidrio labrado tipo catedral.

Ventanas.

Se han estudiado dos tipos de ventana perfectamente dimensionadas para los respectivos ambientes; estas ventanas ágiles y livianas llevan en la parte interior su correspondiente postigo y pueden disponerse, acoladas (cuarto de estar), o en ángulo (dormitorio).

Herrajes.

Serán de tipo sólido y simple. Las puertas exteriores llevarán cerradura de cilindro tipo "Yale"; las puertas interiores y los "placards" llevarán cerraduras sencillas.

Todas las aberturas (puertas y ventanas) contarán con trancas de seguridad hechas en planchuela de hierro.

Vidrios.

Serán dobles de 3 mm. de espesor y se asegurarán con varillas de madera y masilla.

Pintura General.

a) Carpintería de obra: se pintarán las aberturas por ambos lados, dándoles 3 manos de pintura al aceite.

b) Pinturas de paredes interiores: se pintarán con 2 manos de lechada de cal adicionándoles a la última un 3 % de alumbre y el color que se desee.

INSTALACIONES:

Cocina.

Será de tipo económico a leña, provisto de un serpentín de caño de hierro galvanizado sin costura, de 25 mm. de diámetro que se conectará a un tanque intermediario de 150 l. encerrado dentro de un cajón de madera conteniendo corcho granulado o aserrín.

El intermediario (y el tanque alimentador en caso de necesitarse) se colocarán en la cocina en el espacio comprendido entre el cielo raso y el techo.

Las conexiones con los aparatos sanitarios se harán con caños de hierro galvanizado de 12 mm.

Sanitarias.

El cuarto de baño principal contará con: 1 inodoro pedestal de loza, con asiento y tapa de cedro; una cisterna semi-automática de fibro-cemento; un bidet de loza con 2 llaves; 1 lavatorio de hierro fundido esmaltado de 40 x 50 cm. y 1 bañera de hierro esmaltado embutida.

Los otros 2 cuartos de baño o sea el de huésped y el de servicio, contarán respectivamente con: 1 inodoro pedestal de loza, 1 cisterna, 1 lavatorio de hierro fundido y una ducha.

Placards.

En el sector íntimo (dormitorios) se han previsto armarios embutidos o placards con sus reparticiones, estantes, perchas y cajones corredizos, que sustituyen con ventaja las innecesarias y antiestéticas roperías. El placard del cuarto de baño presenta en la parte superior un espacio destinado a botiquín y en la parte inferior el lugar para las toallas.

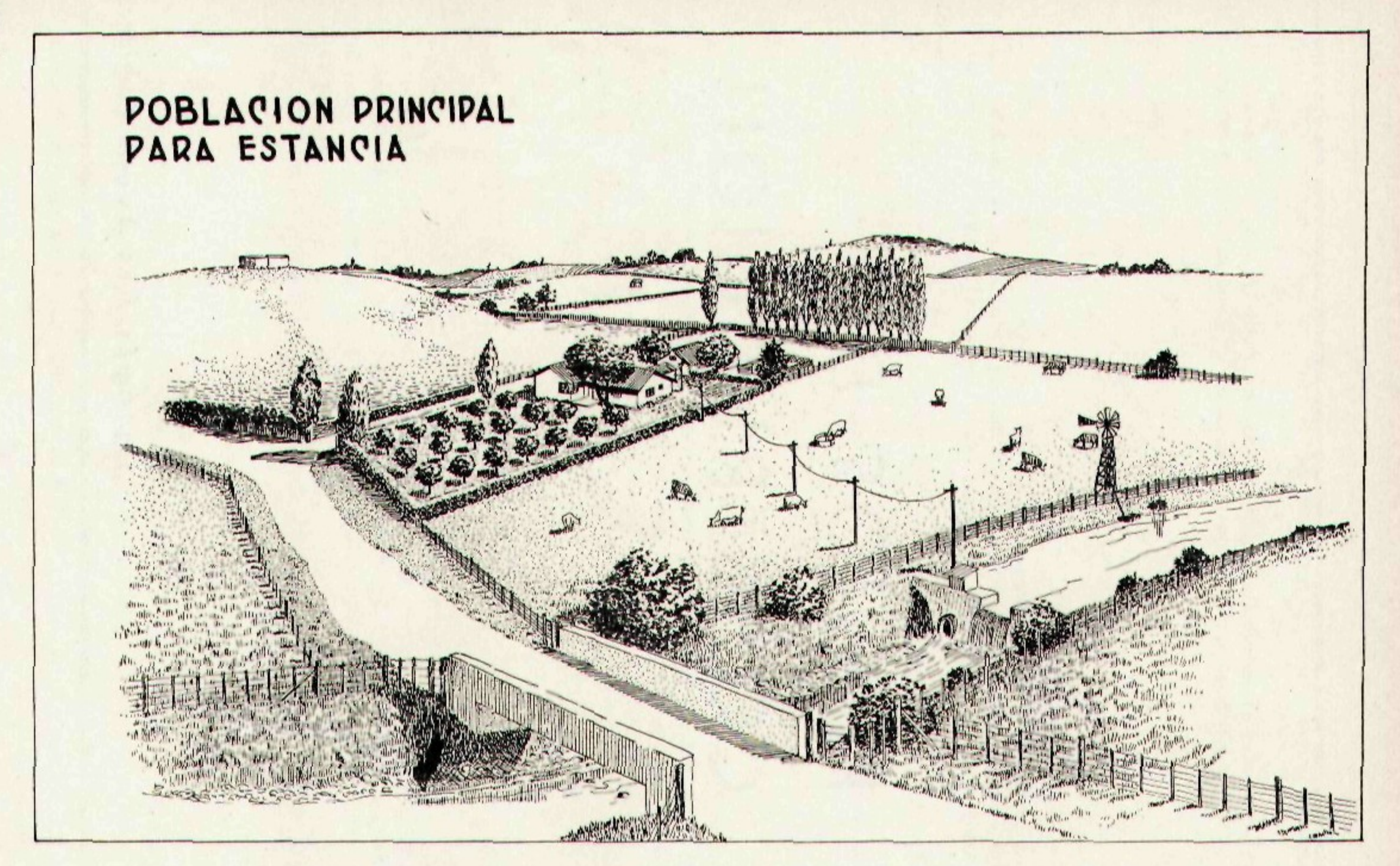
En cuanto al placard del pasillo se destina para guardar la ropa blanca, frazadas, etc.

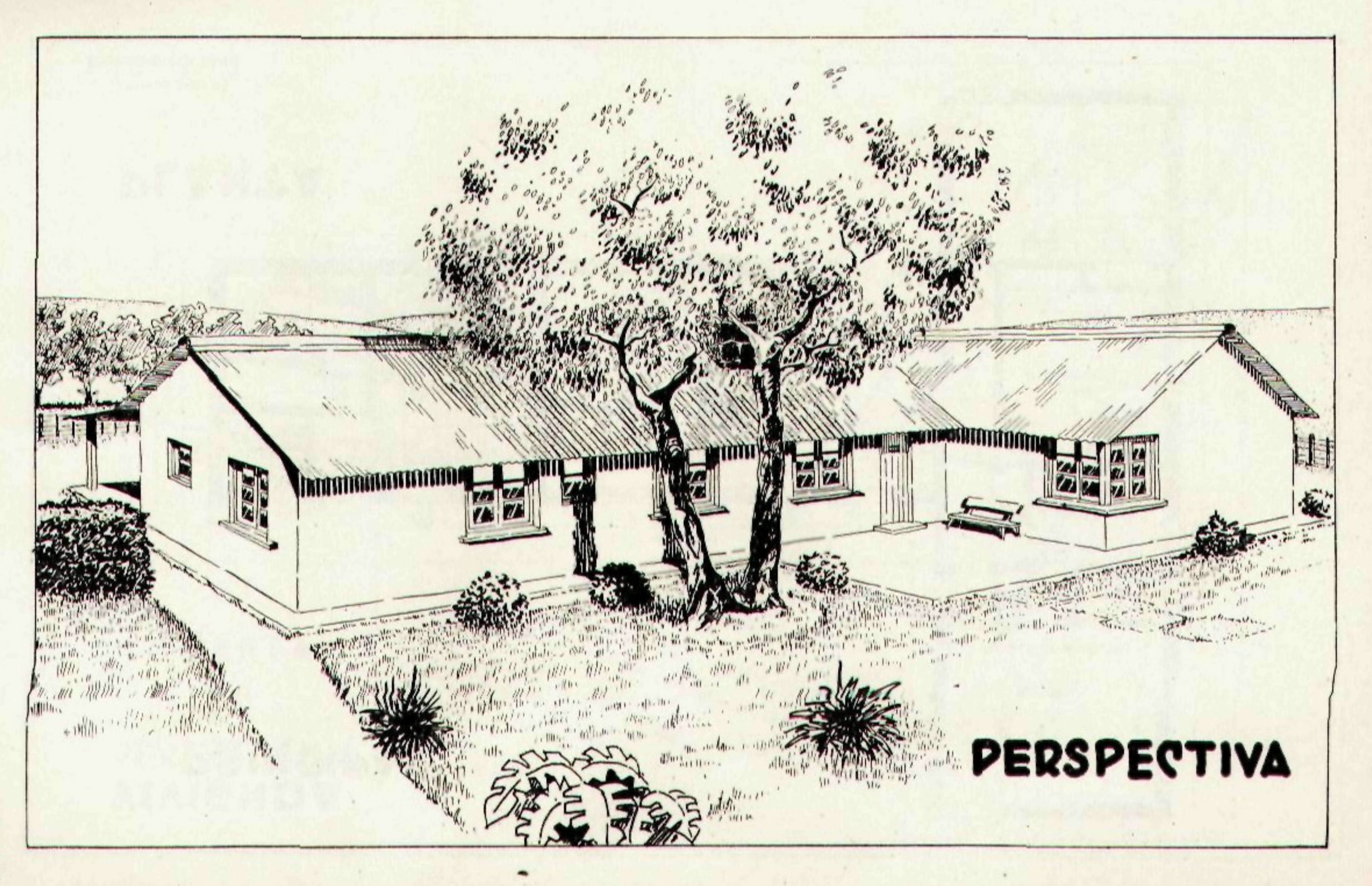
Otros detalles complementarios.

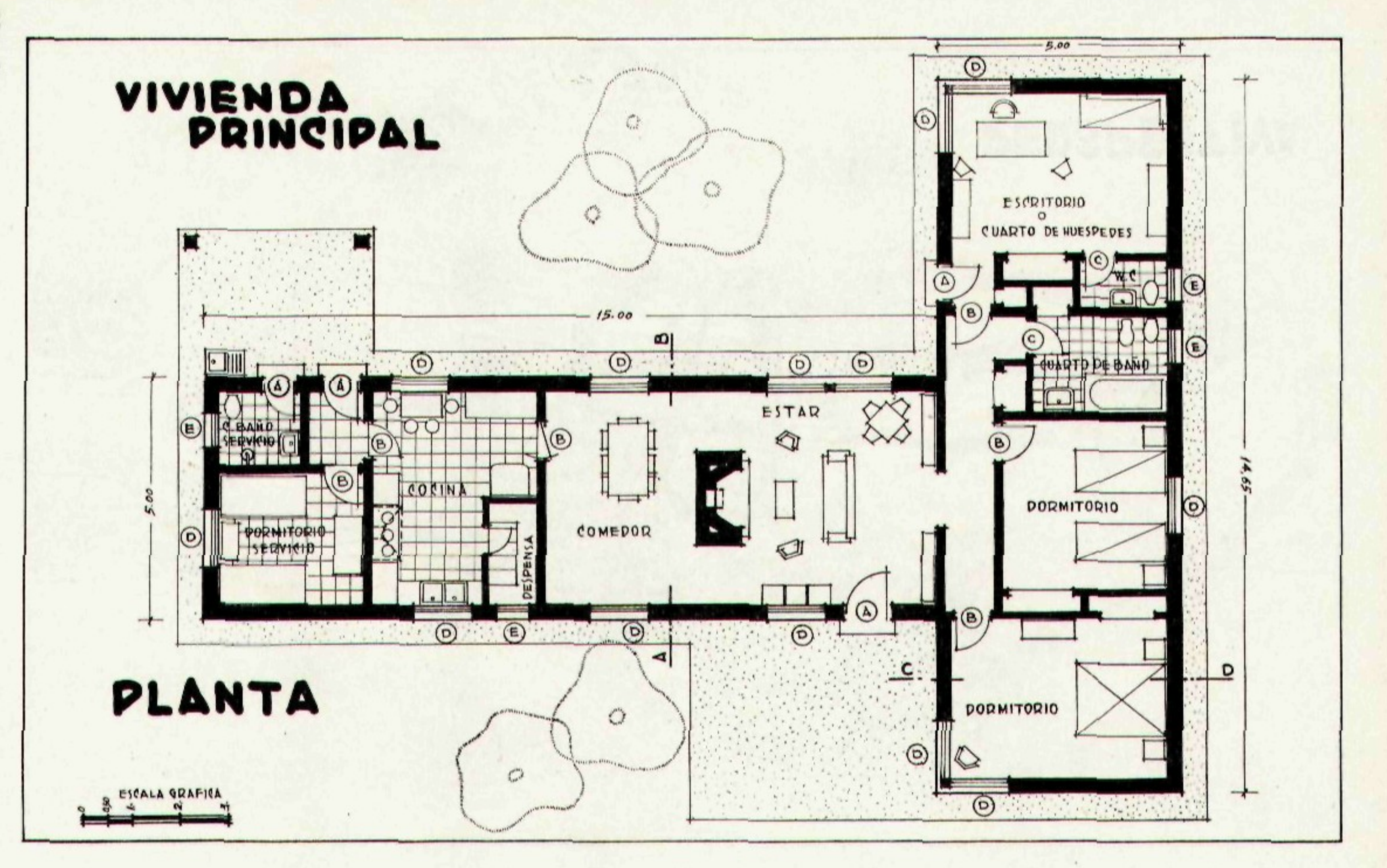
Sanitarias, consultar almanaque 1951, pág. 98.
Placards, consultar almanaque 1951, pág. 90.
Estufa, consultar almanaque 1945, pág. 163; almanaque 1948, pág. 81.
Puente, consultar almanaque 1953, pág. 332.

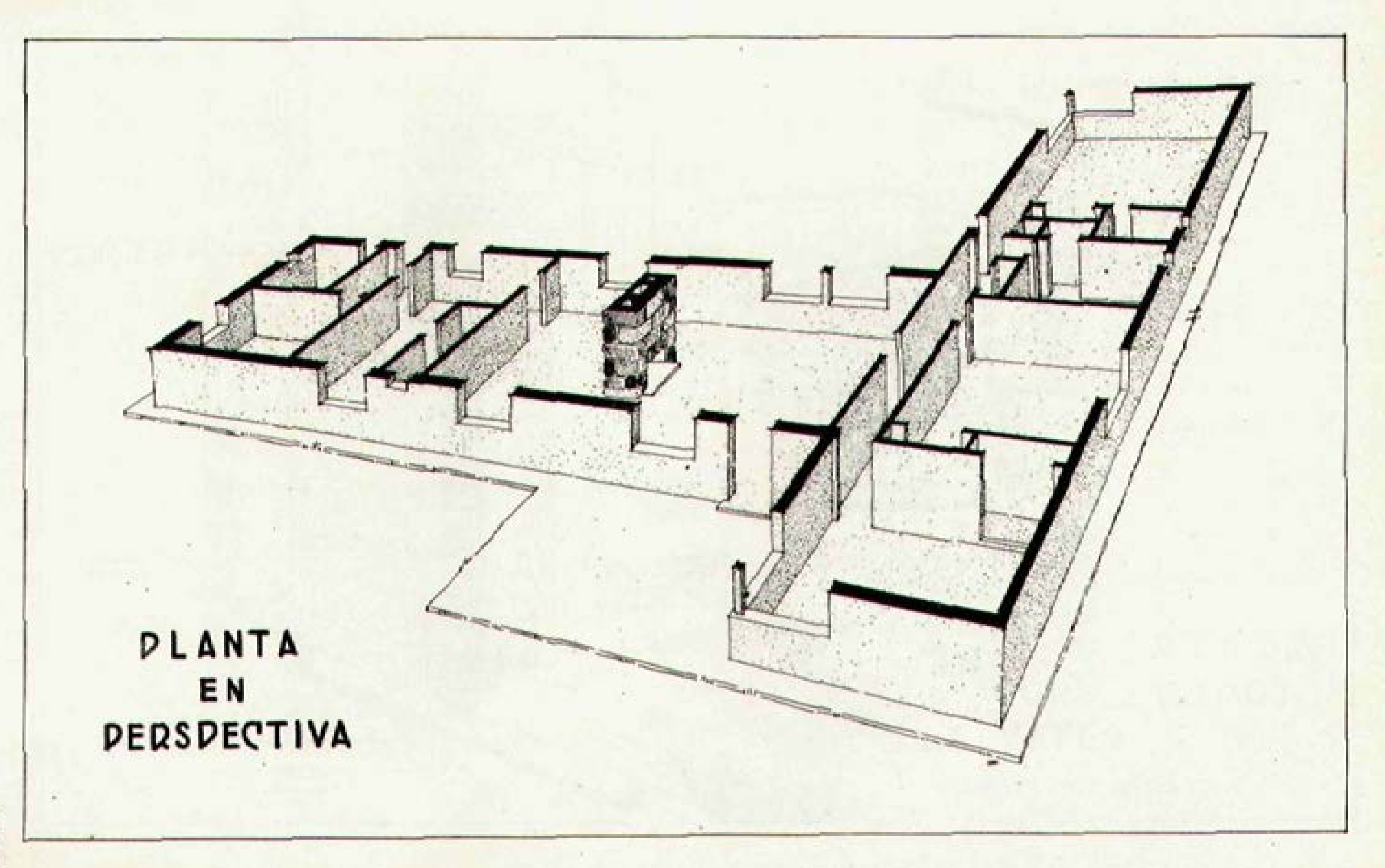
PLANOS DE CONSTRUCCION

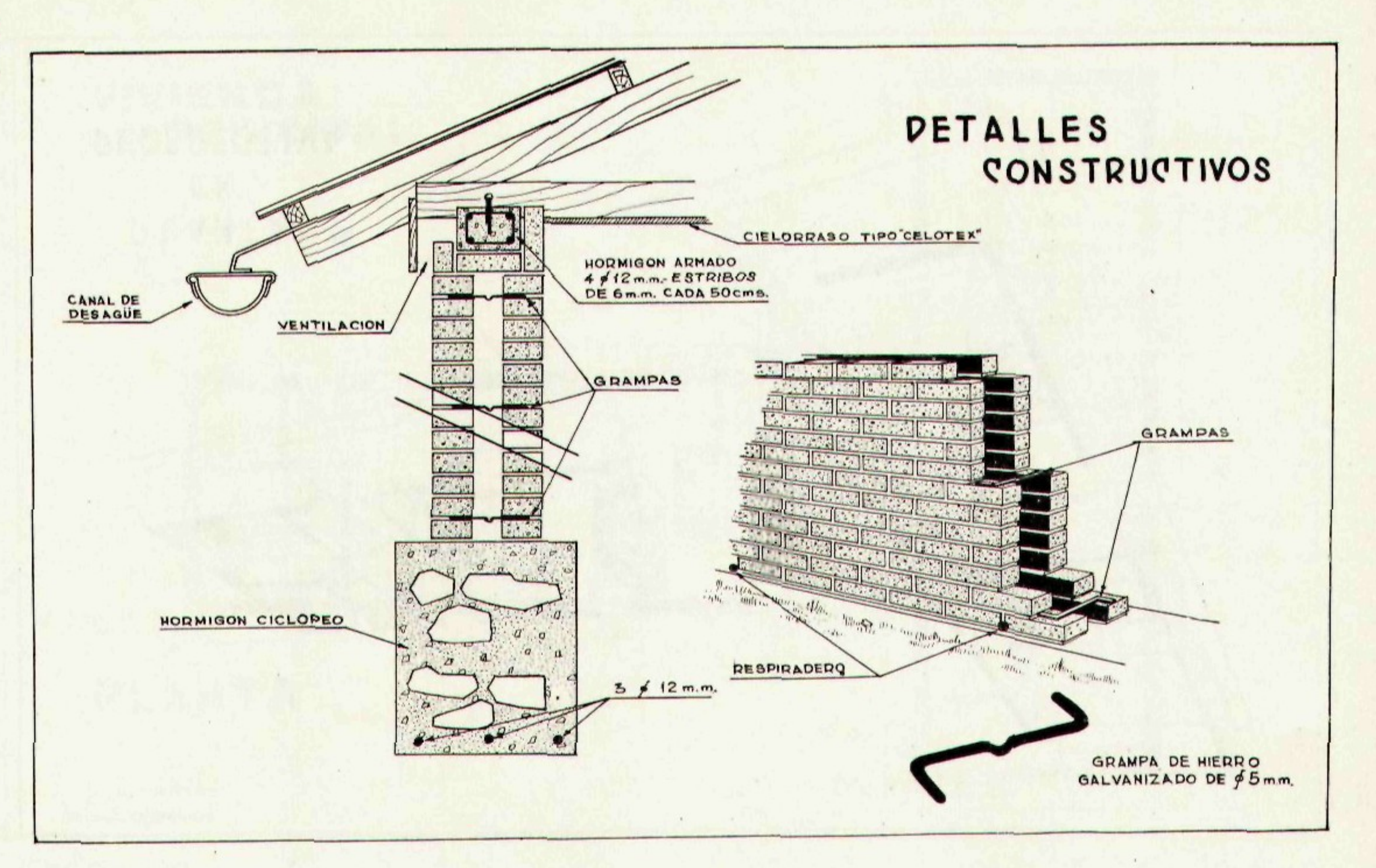
Ing. Agrón. Juan Antonio Rodríguez

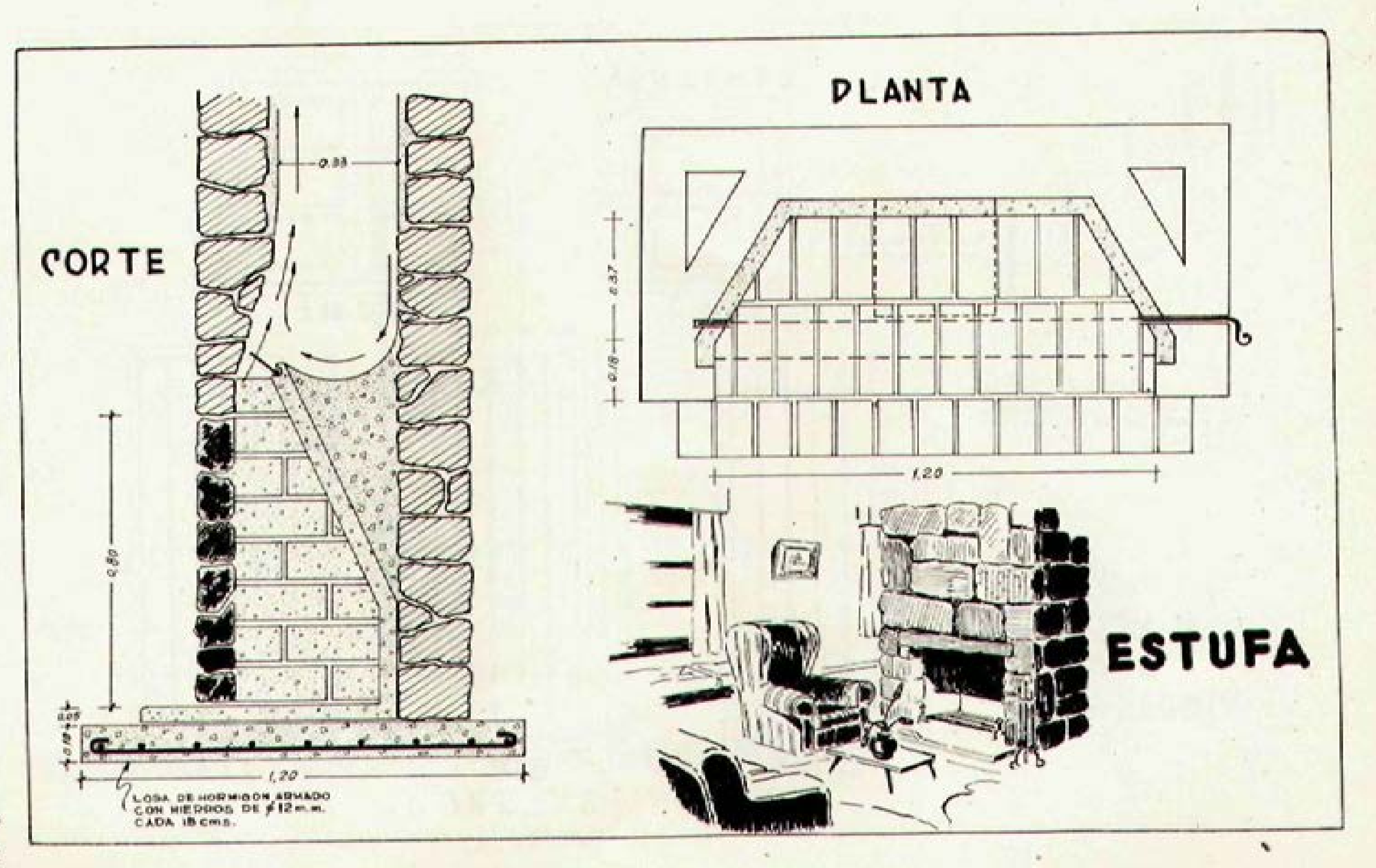

POBLACION PRINCIPAL
PARA ESTANCIA

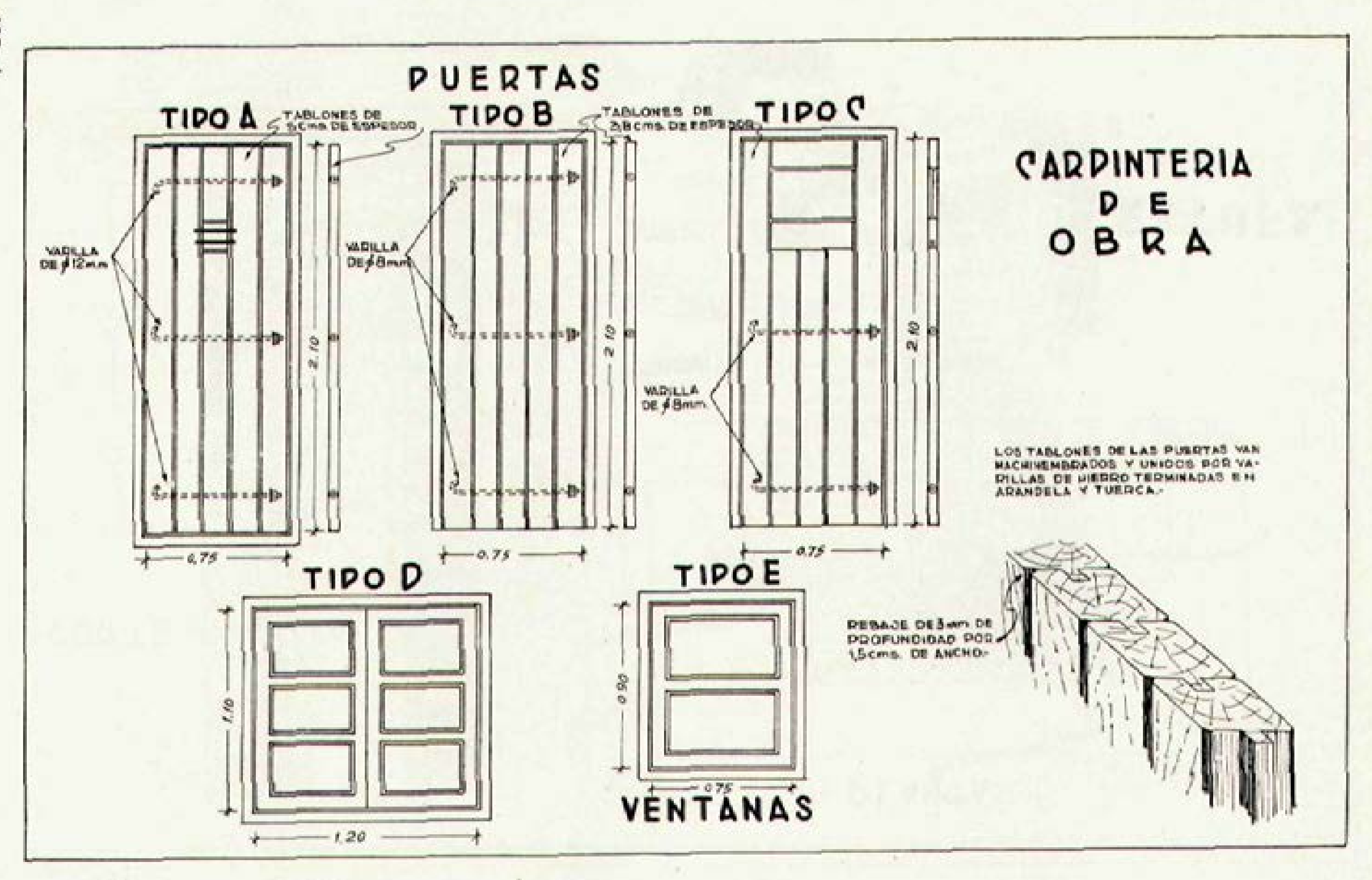

PERSPECTIVA

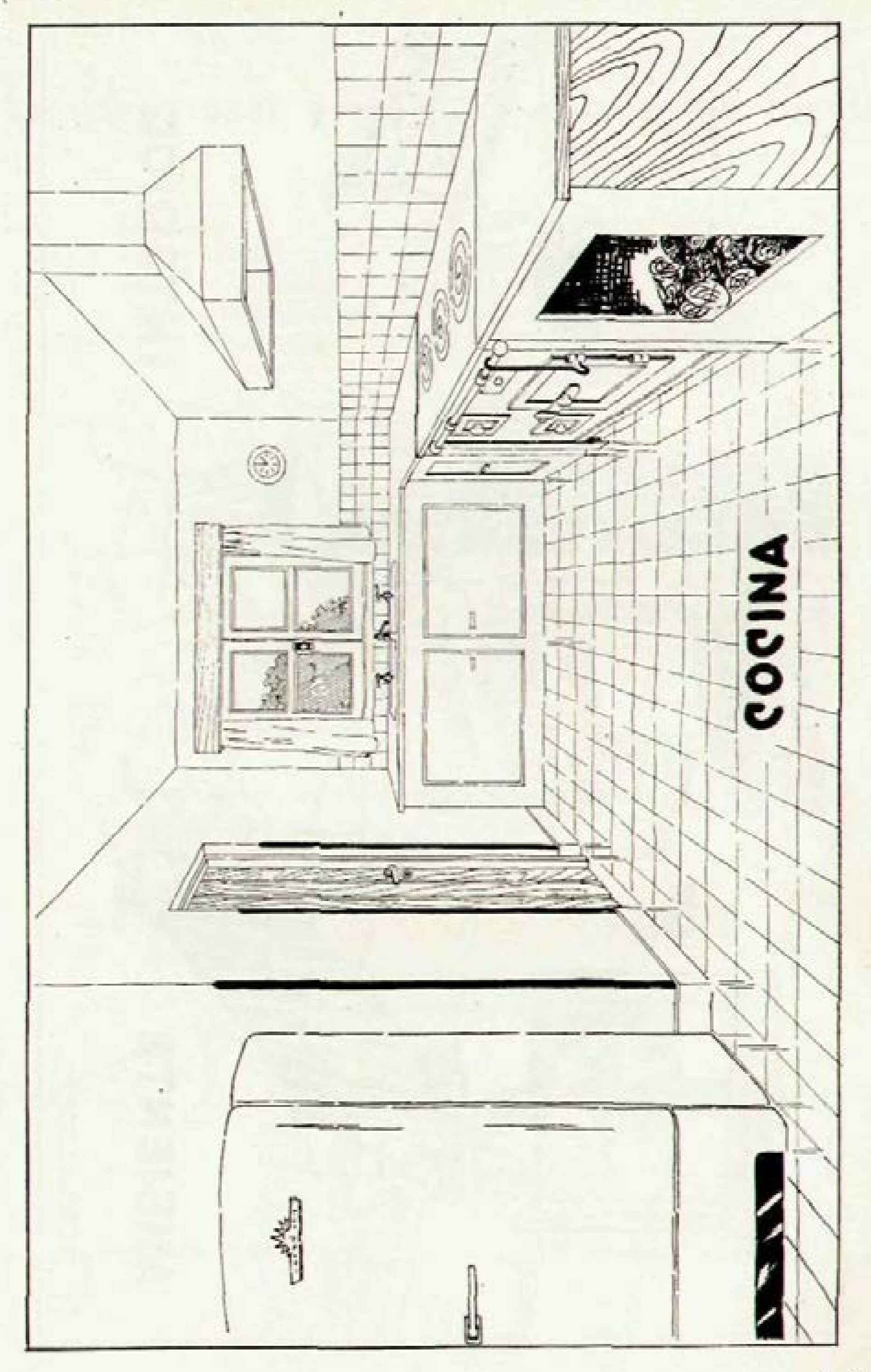

VIVIENDA PRINCIPAL
PLANTA
15.00
5.00
14.65
ESCRITORIO O CUARTO DE HUESPEDES
W.C
CUARTO DE BAÑO
DORMITORIO
DORMITORIO
ESTAR
COMEDOR
DESPENSA
COCINA
DORMITORIO SERVICIO
C. BAÑO SERVICIO
ESCALA GRAFICA

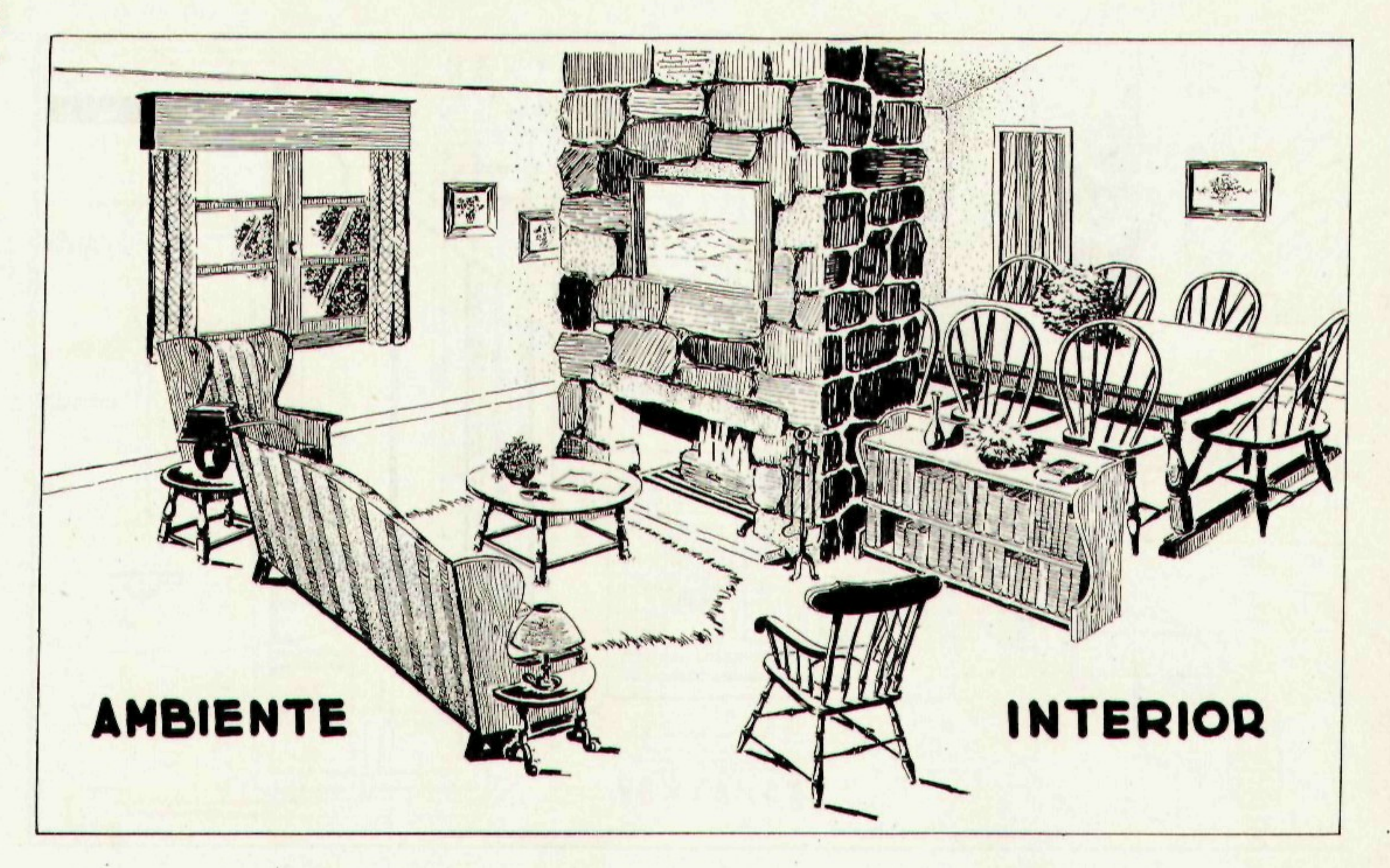

PLANTA
EN
PERSPECTIVA


DETALLES
CONSTRUCTIVOS
CIELORRASO TIPO "CELOTEX"
HORMIGON ARMADO
4 ∅ 12 m.m.- ESTRIBOS
DE 6 m.m. CADA 50 cms.
CANAL DE
DESAGÜE
VENTILACION
GRAMPAS
HORMIGON CICLOPEO
3 ∅ 12 m.m.
RESPIRADERO
GRAMPAS
GRAMPA DE HIERRO
GALVANIZADO DE ∅ 5 mm.


CORTE
0,33
0,80
0,05
0,10
1,20
LOSA DE HORMIGON ARMADO
CON HIERROS DE Ø 12 m.m.
CADA 15 cms.
PLANTA
0,37
0,18
1,20
ESTUFA


PUERTAS
TIPO A
TABLONES DE 5cms DE ESPESOR
VARILLA DE ∅12mm
2,10
0,75
TIPO B
TABLONES DE 3,8cms. DE ESPESOR
VARILLA DE ∅8mm
2,10
0,75
TIPO C
VARILLA DE ∅8mm
2,10
0,75
CARPINTERIA DE OBRA
LOS TABLONES DE LAS PUERTAS VAN MACHIHEMBRADOS Y UNIDOS POR VARILLAS DE HIERRO TERMINADAS EN ARANDELA Y TUERCA.-
REBAJE DE 3cm DE PROFUNDIDAD POR 1,5cms. DE ANCHO.-
TIPO D
1,10
1,20
TIPO E
0,90
0,75
VENTANAS


COCINA


AMBIENTE
INTERIOR

Consideraciones económicas a tener en cuenta

Todo dueño de establecimiento rural, antes de llevar a cabo un plan de mejoras, debe prever que la inversión de dinero, suponga mayor rentabilidad. Sopesará el problema económico, desde que el capital invertido en una explotación, se distribuye proporcionalmente, según la importancia de los rubros, entre el valor de los semovientes, el precio del campo y el dinero a gastar en las construcciones.

En consecuencia, previamente deberá establecer:

A) A cuánto asciende el capital disponible.

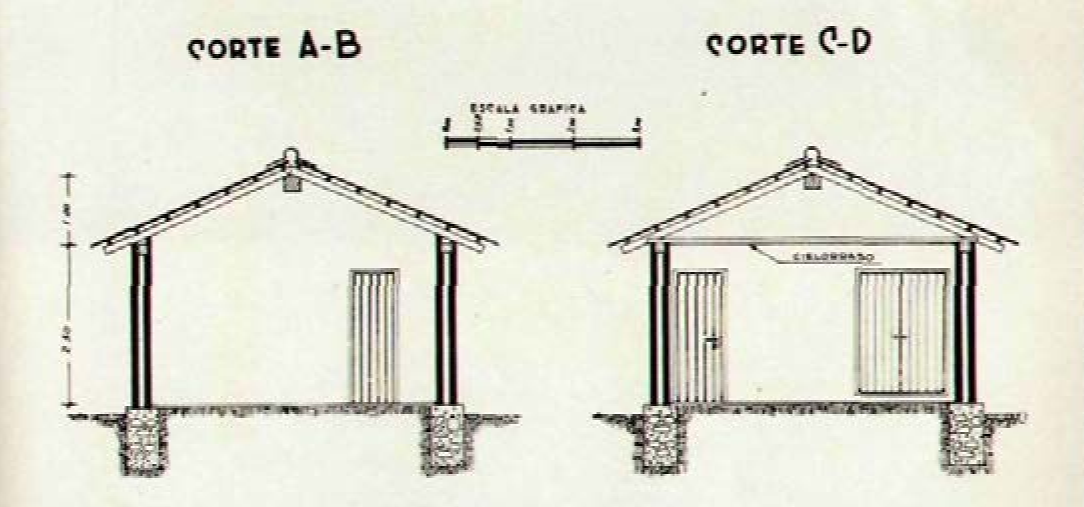
B) El presupuesto total y parcial de las obras.

C) La pretensión económica.

Se entiende por capital disponible, el efectivo para hacer frente a los gastos directos y accesorios de las obras.

En cuanto al presupuesto total y parcial de la obra, será analizado cuidadosamente ya que de exceder la suma de dinero en efectivo, se está obligado a reduçir el plan, para no gravar innecesariamente el rendimiento, sustrayendo el indispensable numerario para el giro normal del establecimiento.

Y en lo referente a la pretensión económica considerará un lógico aumento de utilidad, como consecuencia del mayor rendimiento que han de producir la realización de las bienhechurías.



La duendesa del molino.

La duendesa del molino
Que sale a tomar el sol
Con una blusa de seda
Y ajustado pantalón,

La duendesa del molino
-Picante gracia de flor-
Inédita, callada, quieta,
¡Y es la misma tentación!

Luce el pecho, luce el brazo,
Luce, joven, el perfil.
- Duendesa: ¿tienes cien años,
Quinientos?, veinte sin fin.?

Las viejas duendesas lloran:
- ¡Sacadla pronto de ahí,
¡Con su corpiño de seda
Y el pantalón vellorí!

El sol la mira del cielo,
El grillo en la tierra está
Sólo atento a su figura.
Los hombres vienen y van.

Y la sombra del molino,
La vieja sombra también
Se embriaga de joven gracia
Hasta el gris atardecer

Suspira la duendecita:
- ¡Ay, volveré a mi rincón!
¡Qué malo es vestir de blusa
¡y ajustado pantalón!

. . . .

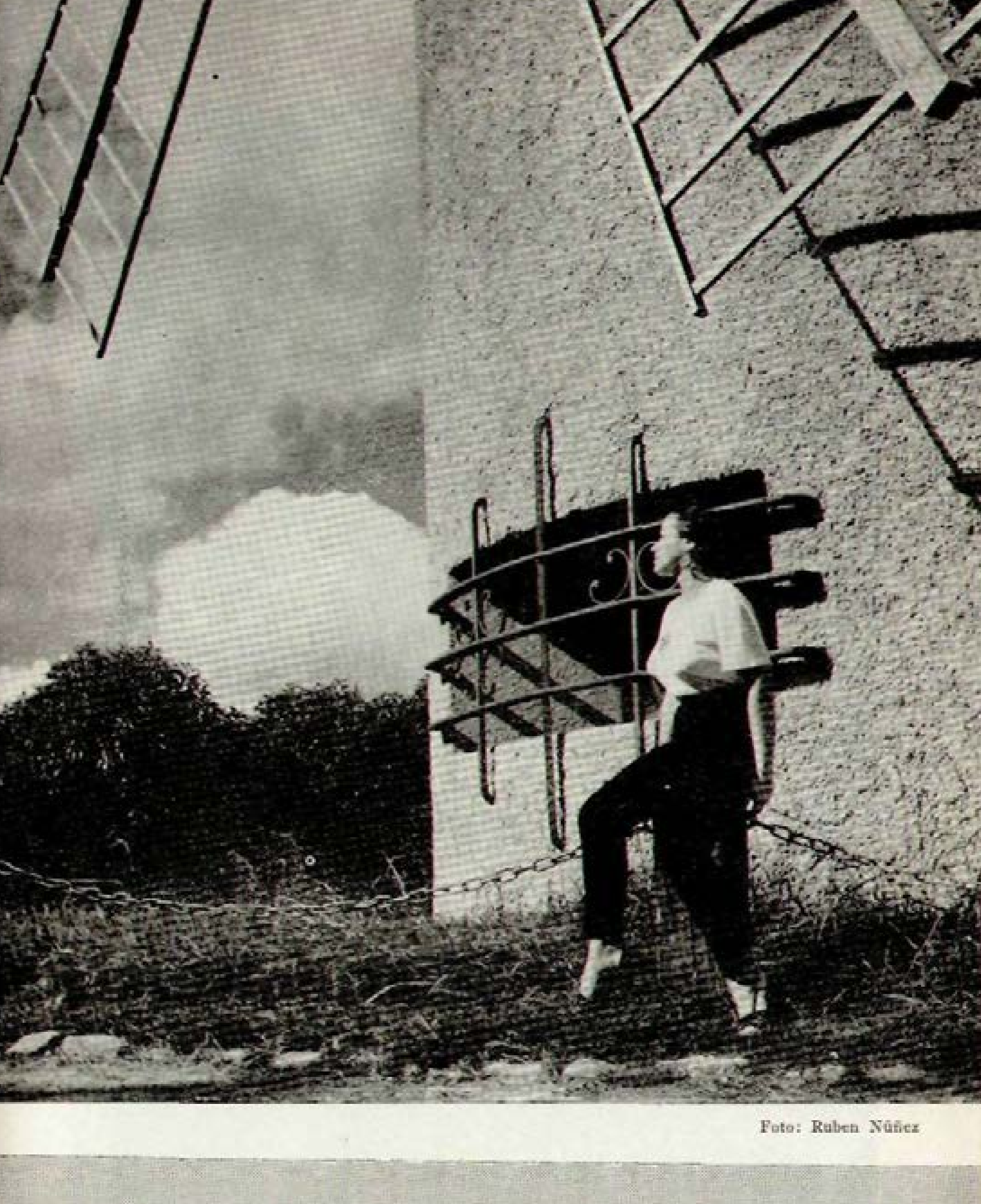


Foto: Ruben Núñez

La duendesa del molino
no sabe que es mala, sí,
Para los oscuros antros
Como una gema, fulgió.

—¡Vete adentro, vete adentro
¡Le silba un mirlo cantor.
¡Ay, vete adentro, duendesa,
Que te ciñe el pantalón!

Juana de Ibarbourou.



ALREDEDORES DE MELO



RIVERA. — *Edificio propiedad del Banco de Seguros del Estado, de renta y sucursal de la Institución inaugurado el 21 de julio de 1956.*

La garza rosada

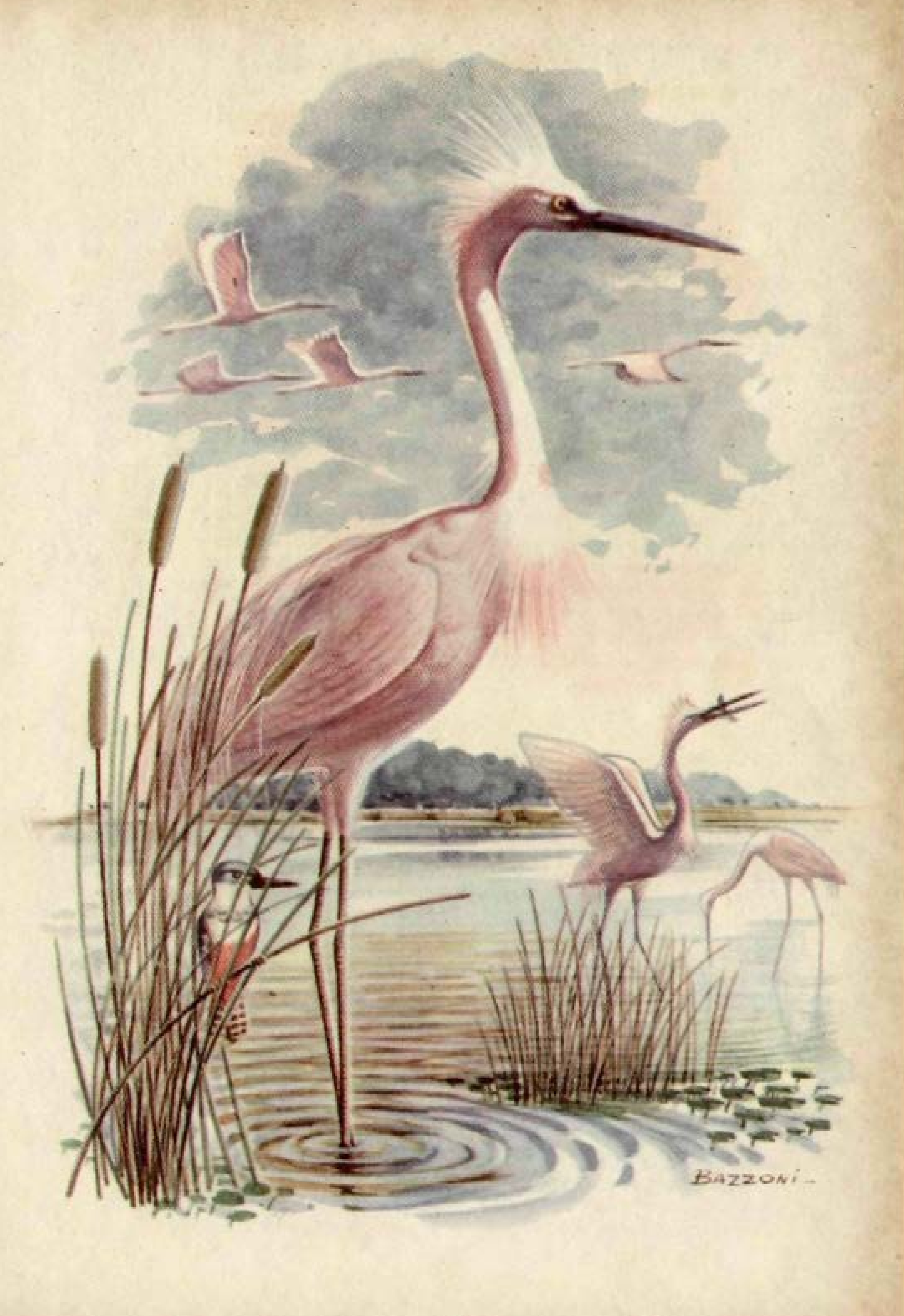
Inmóvil a la orilla del estero
la sorprende la luz madrugadora,
y es como un copo vivo de la aurora
en el opaco lodo prisionero.

Remonta luego en vuelo placentero,
y en el cristal del agua soñadora
finge su rauda imagen seductora
un nenúfar alígero y viajero.

Todo es en ella decantada gracia,
y contrasta su fina aristocracia
con la aspereza del lugar que habita.

Enigmática, bella y silenciosa,
tiene el misterio augusto de la rosa
cuando en su pura soledad medita.

SERAFIN J. GARCIA


BAZZONI

MEJORAMIENTO MORAL POR IMPERIO DE LA DIVULGACION ASTRONOMICA

Por José María Bergeiro

PARA la mayoría... lamentablemente, parecerá vana ilusión e inverosímil propósito, la premisa enunciada. Lo cual prueba, el desconocimiento de la acción moralizadora, que debiera corresponder al correcto desarrollo del "*conocimiento*".

Cabe recordar entonces que la dignificación humana no radica en el mejoramiento de las apariencias físicas; ni en mecanizar el cerebro, con una acumulación de conocimientos, tan sistemáticos en el proceso educativo, como en la función que se les confía.

No obstante, nadie desconoce, que cuando se dedica unos instantes a la reflexión, — yunque y crisol de la capacidad adquirida, — se experimenta cual una sublimización de la existencia. Y si a esta facultad unimos la contemplación superior, que representa dirigir *la mirada y el pensamiento, al más allá*... entonces surgen ansias extrañas que conducen fuera del plano de la superfluidad ambiental reinante.

Es entonces el momento propicio para elevar nuestra mirada al firmamento estelar, permitiendo al alma una expansión favorable, plena de la noción de infinito en que debiera acunarse, en honor de que la condición humana resultare menos materialista, a la vez que menos apegada a las groseras manifestaciones de tendencias subalternas y primitivas.

En esta nueva órbita — u horizonte — en que aún cuando sea fugazmente, nos ubicamos para solaz del espíritu, surgen los sentimientos más puros y superiores, que potencialmente existen en todo ser. Deseos de superación; soliloquio silencioso, en que el alma embargada por innumerables interrogantes, insensiblemente se aproxima al Creador. A la vez, esperanza y fe, de que la humanidad debe estar destinada a reinvindicarse, en virtud de que las sendas del extravío y neurosis colectiva en que se halla empeñada, no pueden llegar a dominar totalmente... y menos aún, llegar a eternizarse.

No ignoramos que, quienes nunca han experimentado la sublimidad de estos vuelos o incursiones, juzgarán en su inveterada y tal vez irredenta condición inferior... que se trate de sueños e ilusiones vanas.

Sin embargo, la más simple pregunta que pudiéramos formular, aclararía que la ignorancia, o el conocimiento fríamente encasillado, — que es lo mismo en sus consecuencias, — no justifica el menosprecio al panorama incesantemente renovado, que nos brinda el firmamento, acusiando el despertar de una atención relevante, propia — justamente — del hombre.

Si recordamos que desde las remotas épocas, el ser humano ha experimentado dicha noble curiosidad, — singularmente por parte de quienes viven más en contacto con la Naturaleza, — también cabe acotar, que los indígenas de América prehistórica, clasificaban a la *Vía Láctea*, con más simbólica y espiritual denominación que nosotros: "camino de las almas".

De manera que, es la vida febril y cada vez más artificiosamente desarrollada, a la vez que en medio del restringido horizonte de las ciudades, donde se tiene por doquier, la visión de una asfixiante densidad de población; sonidos — o ruidos mejor dicho — que entorpecen la mente; la abundancia de luces en las metrópolis, que apagan... u ocultan, las miradas de pupilas... que nos llaman desde el espacio; en una palabra, es el aislamiento que la civilización equivocadamente ha inter-

puesto ante el contacto con el más allá... cuanto conspira hacia el logro de la expansión de referencia.

A lo cual corresponde aclarar, que en rigor no preconizamos un retroceso respecto del adelanto y el "confort" conquistados, sino más bien, un adecuado equilibrio entre condiciones materiales opuestas, en honor de que la positiva y real entidad que se alberga en el hombre — el alma — no se halle condenada a la atrofia. Porque el peor de los males, la más flagrante subversión que conspira ante los elevados designios humanos, deriva — precisamente — del imperio y predominio de los sentidos.

En consecuencia — entiéndase bien — propugnamos por la reinvindicación del concepto y preferencia que merece el espíritu. Pero, no en base al mayor o menor grado de capacitación que se suele equivocadamente cifrar en títulos o cursos realizados; a propósito de lo cual, cabe recordar la sentencia de Sócrates *"sólo es útil el conocimiento que nos hace mejores"*; o la de Séneca, *"¿qué importa saber qué es una línea recta, si no sabe lo que es rectitud?"*

En ninguna época pasada, el intelectualismo alcanzó — posiblemente — mayor grado de generalización, que en la actualidad. Pero, también nunca el hombre ha llegado a actuar más en carácter de "robot", vida maquinal, inconsciente rutina y nerviosismo, a todo lo cual se domina "inquietud", sólo por eufemismo.

Quiere decir, que se impone la necesidad de un poco más de vida contemplativa y reflexión, condiciones propicias para el desarrollo de la propia individualidad. Se requiere calor de vida en cada estudio, vibrando al unísono con la Naturaleza, en la que habremos de hallar fuente pródiga, de comprobación y enseñanza directa, objetiva e inolvidable.

Entre la actitud del campesino, que aún hoy día — en varias regiones del mundo — se rige por los astros, y las constelaciones, para saber la hora correspondiente en cada época del año, como así mismo en los ortos y ocasos del Sol para interpretar las posibles alternativas atmosféricas futuras; y — opuestamente — los habitantes de las ciudades, que encandilados por miles de luces artificiales, ni siquiera pueden saber si está nublado y amenaza lluvia, media una gran diferencia, no sólo ambiental, sino psicológica, que por cierto no redunda en favor de estos últimos.

Mucho se pudiera hablar al respecto; pero baste acotar, que suele ocurrir — tal como lo comprobara el suscrito — que por habérsele detenido el reloj, una persona culta, aseguraba que eran las seis de la tarde, cuando ya se había ocultado el Sol... en pleno Verano. Esta es una simple prueba, de las consecuencias de una total absorción "mecanicista".

Corresponde — entonces — que paralelamente al conocimiento, se desarrollen con la debida preferencia, las razones conceptuales. Conjuntamente con la develación de incógnitas, el destaque de su importancia. En una palabra: que el adelanto no sea el frío transporte de la letra de los libros, al cerebro, cual otra simple grabación.

Encarada la enseñanza, con este *espíritu vivo de las cosas*, es justamente en la Astronomía, dónde radica la fuente más inagotable, de provechosas introversiones y reflexivas consideraciones.

A todo lo cual, con el propósito de insinuar el posible despertar... de una inquietud en la noche, pasamos a un *sugestivo aspecto de interpretación en* el firmamento.

DESFILE ESTELAR EN EL CURSO DEL AÑO

Respondiendo al doble propósito de facilitar el reconocimiento de las estrellas, como así mismo demostrar una de

las aplicaciones prácticas que deriva de tal identificación, hemos confeccionado el cuadro que ilustra estas líneas, previos los cálculos correspondientes.

Hacia ambas finalidades, oportunas serán las siguientes aclaraciones.

En primer término se han elegido las principales estrellas observables mirando hacia el Norte, o sea aquellos astros comprendidos dentro del "arco" que pasando por la vertical, — en nuestras latitudes del Uruguay — atraviesa el firmamento de *Este a Oeste.* A través de otro trabajo, nos hemos ocupado, —en uno de los sentidos de expresa referencia, — respecto a una de las más destacadas constelaciones circumpolares, la atrayente CRUZ DEL SUR.

Respondiendo al segundo interés propuesto, — aplicaciones prácticas, — previa constancia de la ventaja que representa dicha "identificación", como elemento básico, o de referencia, para ampliar el conocimiento de las demás constelaciones y sus estrellas integrantes, en el admirable "concierto" del panorama general; se ha atendido a la finalidad de permitir *la orientación en la noche.* Recíprocamente, pudiera también expresarse, que cabe utilizar o derivar dicha aplicación, hacia la identificación del tiempo cronológico; es decir, determinar la hora — en un momento dado — si se dominan los demás requerimientos, o elementos de dicho cuadro. Va le decir que, sabiendo bien los puntos cardinales en la localidad, *se sabrá la hora,* en base a la correspondiente ubicación de las estrellas consignadas.

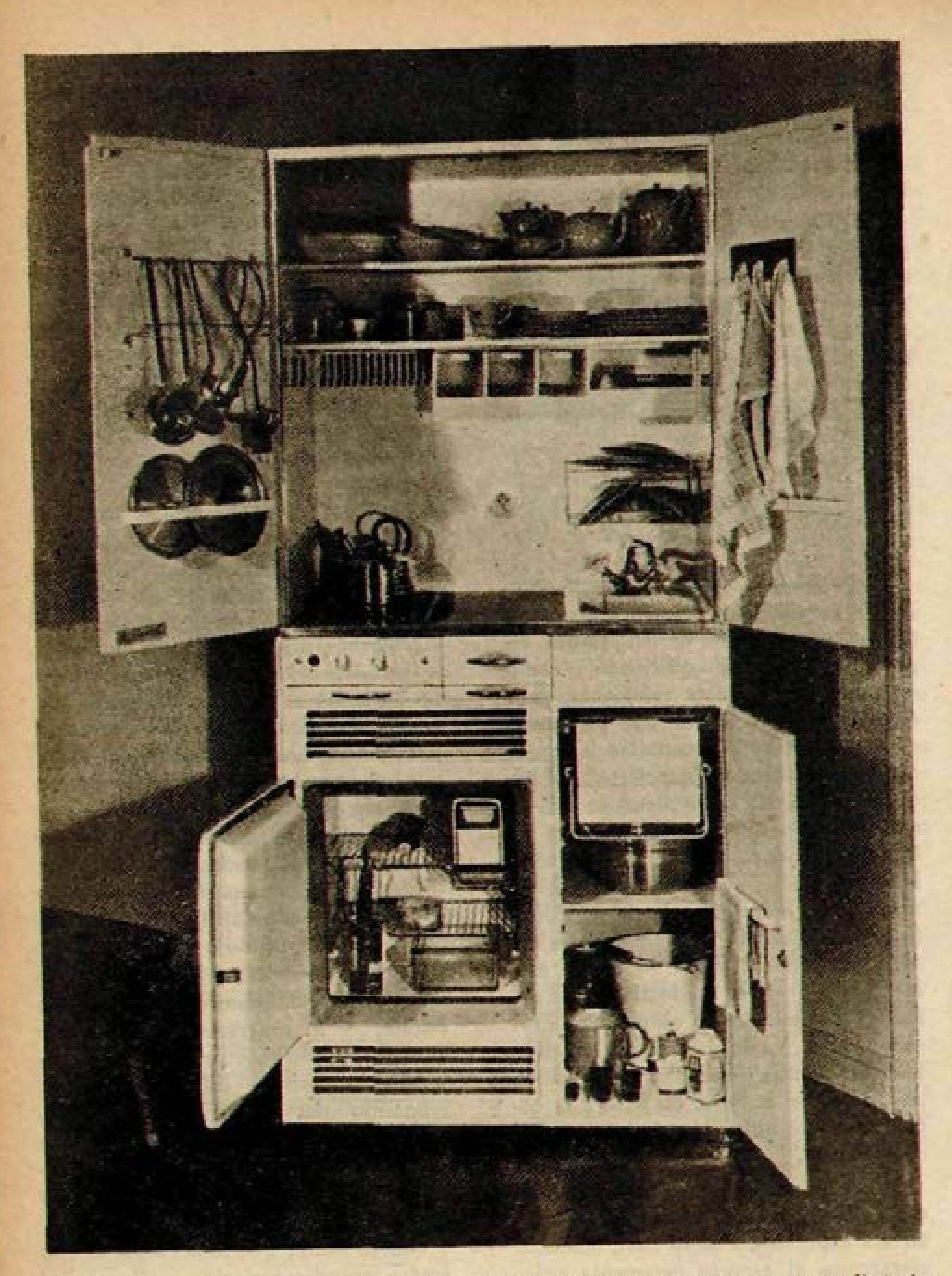
Muy cautivamente — pero extenso — sería el referirnos a cada uno de los intereses expuestos. Por lo cual, nos concretaremos al aspecto netaménte práctico de la "orientación", o aprovechamiento como *brújula nocturna;* recordando que lo propio hemos realizado en base a la estrella diurna — el Sol — para el curso del día.

En el cuadro aludido, se establece la debida constancia, de que los datos corresponden al día 15 de cada mes. Pero, recordando que existe — aproximadamente — una diferencia de dos horas entre el comienzo y fin de mes, sumaremos o consideraremos *una hora* más tarde, cuando nos queremos referir al comienzo de mes; restando — o haciendo más temprana — también en una hora, las mismas informaciones de pasaje estelar, cuando finaliza el mes. Para los casos intermedios, recuérdese que debe *sumarse* o *restarse* — respectivamente — cuatro minutos por día, a partir de mediado de mes, ya para referirnos al comienzo o finalización del mismo.

Pongamos breves ejemplos. En enero, la hermosa Aldebarán, pasará por el meridiano (o sea señalando el Norte), a las 22 h. 44 en comienzo de mes: a las 20 h. 44 al finalizar. Lo propio corresponde para las posiciones NE. y NW. Ahora bien: si conocemos perfectamente, nuestra hubicación en cuanto a puntos cardinales, la circunstancia de que observemos dichas posiciones de esa estrella, nos faculta — a la inversa — recíprocamente, para saber que hora debe marcar el reloj (... en caso de prescindir del mismo).

Finalmente acotaremos, que una fructuosa visión panorámica del mecanismo celeste, — lo reiteramos, — se puede apreciar en dicho cuadro. Ya que sabemos, el mismo informa del "corrimiento" del *aspecto estelar* en el decurso del año, en proximidad de la hora 21 (hora legal), siendo *válido permanentemente* (o sea en años sucesivos) y *para todo el Uruguay.*

Quiere decir; que retornamos al epígrafe: *grandioso desfile estelar en el curso del año,* que se repite con la misma regularidad a través de los siglos, cual elocuente himno al Eterno.



La cocina contenida en un armario. Práctica solución para la vivienda de espacio muy limitado. Contiene: estantes para guardar la vajilla, escurridor de platos, pileta, hornalla, horno, refrigerador, lugar para guardar los útiles de limpieza, etc.

LA COCINA EN LA VIVIENDA CONTEMPORANEA

por: Arqto. María E. Almada

CON las nuevas condiciones que la vida moderna impone a la vida familiar, la cocina requiere cada vez más una especial atención desde el punto de vista de su ubicación en la vivienda, y de su organización interior.

Es lógico; la cocina es uno de los centros fundamentales de trabajo casero, la que insume más tiempo a un miembro de la organización familiar, o sea uno de los ambientes de la casa más usados, obligatoriamente, por la dueña de casa (en general).

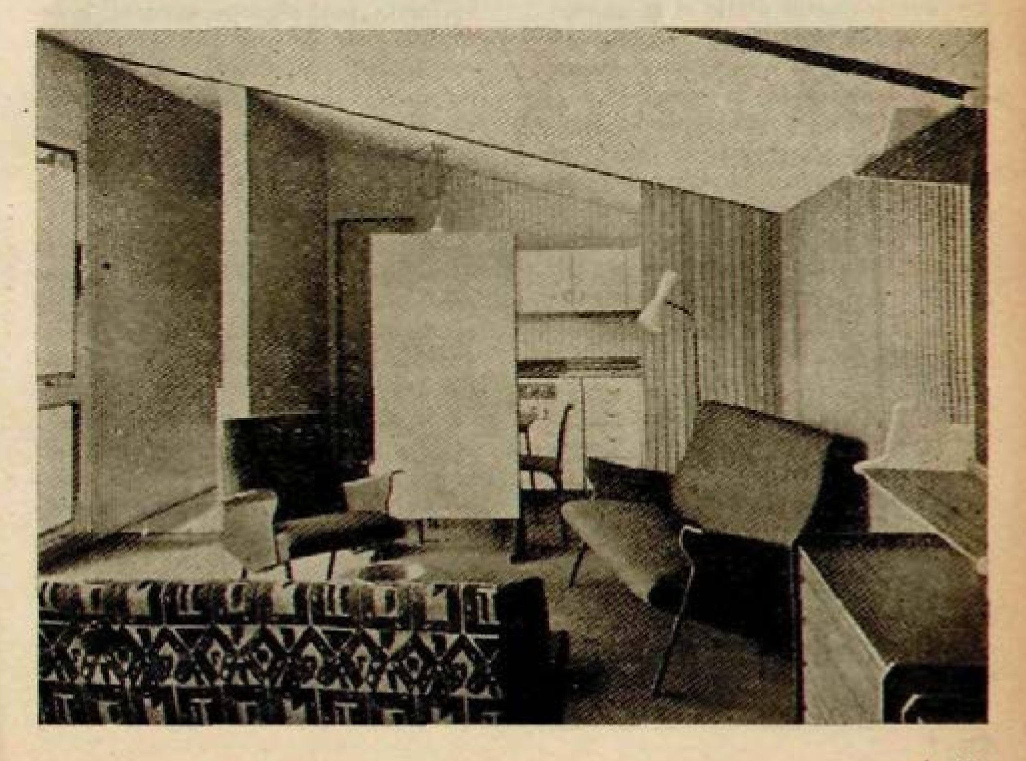
Esto se plantea más agudamente en condiciones como las actuales, con una tendencia creciente a la desaparición del servicio doméstico, y con un porcentaje también creciente de mujeres incorporadas a trabajos productivos fuera de su hogar, mujeres que antiguamente estaban casi cien por ciento dedicadas al trabajo hogareño.

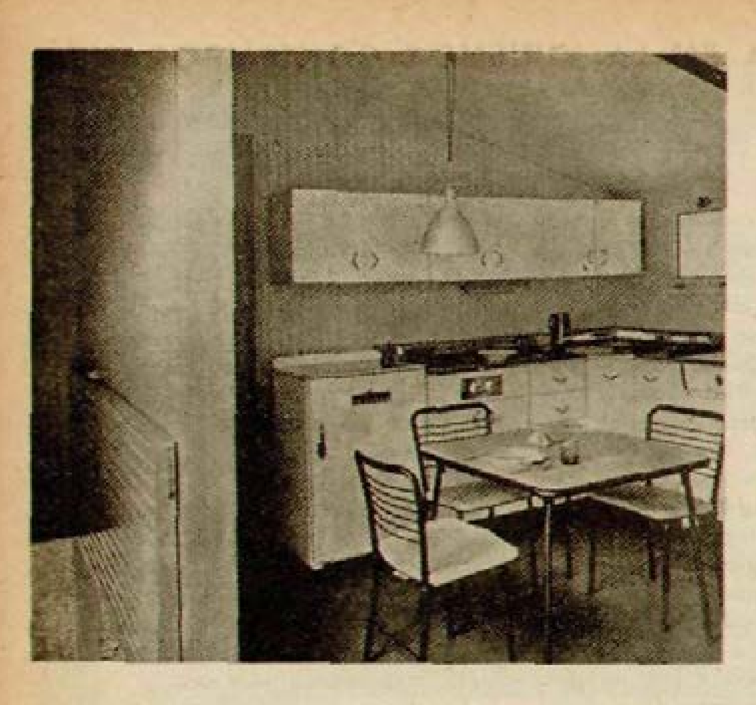
Nos vemos pues enfrentados a la solución del problema que significa la alimentación de una familia con el mínimo de tiempo y de esfuerzo.

Tres posiciones pueden adoptarse frente al problema:

a) La cocina debe ser un lugar independiente del conjunto de la vivienda (aunque directamente vinculada desde el punto de vista de las circulaciones con el comedor) donde quien cocina, dueña de casa o personal doméstico, hace exactamente sólo eso.

b) La cocina pasa a ser una parte de un ambiente con ése y otros





La cocina-comedor en un extremo del living, apenas separada del mismo por un biombo.

usos. Partimos de la cocina-comedor (comedor diario si se quiere) hasta la cocina integralmente incorporada al espacio fundamental de la vivienda, el comedor y el estar. Esta posición puede admitir toda una gama de soluciones que dependen fundamentalmente del número de integrantes de la familia, posibilidades económicas, *rol de la mujer en la misma, etc.*

c) La cocina desaparece, o casi, de la vivienda, esta solución sólo puede enfocarse dentro de un planteamiento integral del problema de la vivenda, en la cual se llegue a la organización de bloques de vivienda colectiva, con servicio de restaurante, que permitan comer en el mismo o hacerse llevar la comida a la habitación.

El planteo realizado en a) lo consideramos superado por las necesidades de la vida moderna, tal como ella se *plantea en los sectores mayoritarios de* la población. No obstante es la solución preferida por algunos sectores, generalmente los de más elevada posición económica, posibilitados de disponer de servicio doméstico. De todas maneras, para esta forma de aislar la cocina del resto de la vivienda, son válidos los esquemas de organización que luego analizaremos.

La solución planteada en b) es la que actualmente va adquiriendo mayor predominancia, y es la que mejor se ajusta a las necesidades del tipo medio de vida familiar, en todas sus gamas. La analizaremos pues más detenidamente en el punto siguiente.

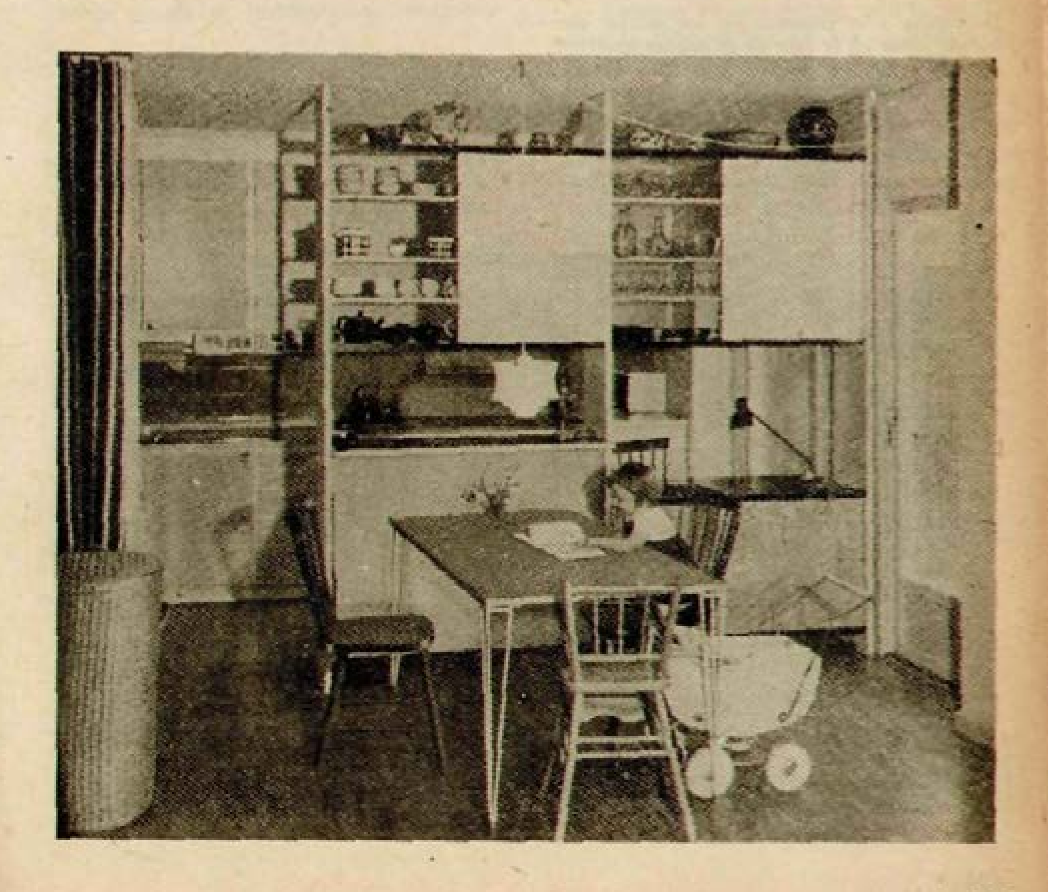
La solución esbozada en c) prácticamente todavía está en discusión dentro de los medios técnicos. Corresponde a una etapa de desarrollo social y económico al cual todavía no hemos llegado, y no está en los fines de este artículo desarrollar la concepción teórica dentro de la cual se inscribe este *planteo, del más elevado interés.*

Dentro de esta solución, planteada en b), podemos distinguir tres tipos:

1) La pequeña cocina para preparar una comida frugal, abierta al lugar de comer, o abarcando un pequeño sector del mismo.
2) La cocina organizada integralmente, incorporada al comedor y estar, acaso separada en forma parcial por un mueble, que permite a quien trabaje en ella vincularse permanentemente a la vida de la casa.
3) La cocina espaciosa que incluye en su ambiente el lugar para comer, más o menos independiente, del resto de la vivienda.

Cada una de estas soluciones tiene su razón de ser, dependiendo la adopción de una u otra del tipo de organización familiar, hábitos de la familia, etc.

En nuestro medio, estas formas tienen antecedentes directos en el tipo de vida familiar campesina, con sus amplias cocinas que son a la vez comedor y lugar de estar. De lo que se trata entonces, no es de importar formas de vida ajenas a nuestra tradición popular, sino de darles un sentido contemporáneo a aquéllas, porque se ajustan a las necesidades más comunes de una familia integrada en el ritmo de la sociedad actual.



La cocina y el comedor en un mismo ambiente, coma en la foto de la página anterior, separados por un mueble, que aísla aquella sin quitarle las ventajas de una cocina integrada al comedor. La cocina está dispuesta en U a pesar de haber desaparecido uno de sus muros.

La cocina aislada, pero vinculada directamente a la mesa de comer, para evitar desplazamientos inútiles.

Son tres las formas clásicas de organización de la cocina.

Estas formas han ido surgiendo de:

1) El estudio de la función que allí se realiza.
2) La necesidad de evitar desplazamientos inútiles, en función del primer punto.
3) La comunicación con el resto de la vivienda.

Es evidente que la función que allí se realiza tiene un orden, y vamos a analizarlo: los alimentos que generalmente están en la heladera o en un armario especial pasan a una mesa donde se preparan (es decir, se pelan, se limpian, etc.). A continuación es necesario lavarlos y disponer de una nueva mesa donde se terminan de preparar (cortado, preparado de fuentes para horno, etc.). Luego se procede a cocinarlos y finalmente se disponen en fuentes o platos para ya transportarlos a la mesa de comer.

Esto distingue tres etapas: preparación, lavado y coción.

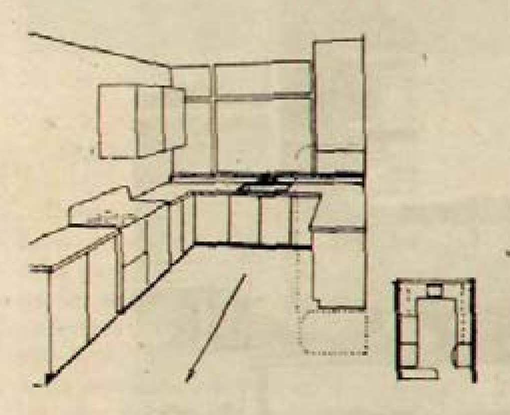
El lavado de los útiles (vajilla, ollas, etc.) que se efectúa después de cocinar se adapta perfectamente a cualquiera de estas organizaciones que plantearemos.

En general, cualquiera sea la disposición adoptada debe regir siempre el principio de economía de desplazamiento y el contemplar el orden analizado hace que ellos sean mínimos.

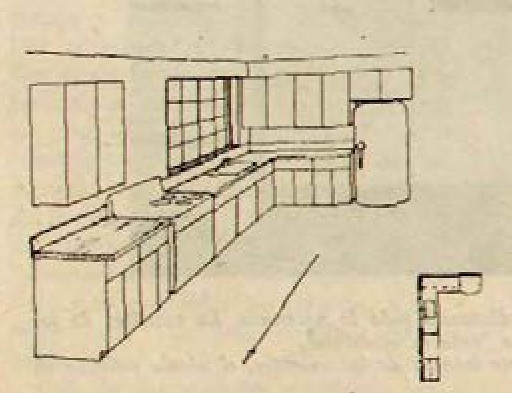
Todo debe ser accesible.

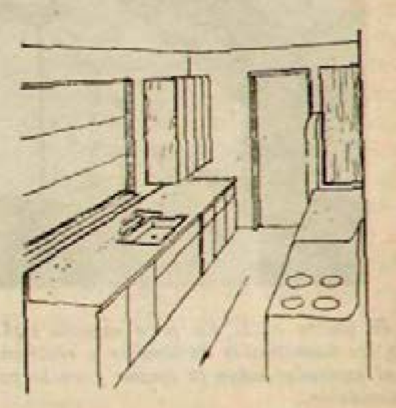
Veamos en qué forma esto incide sobre la disposición de los elementos de la cocina.

Ninguno de estos esquemas implica la necesidad de una cocina aislada del resto de la vivienda ya que los muros no son necesarios, pudiendo organizar así una cocina de cualquiera de estos tipos formando parte de otro ambiente.



Cocina en U
Cocina en L
Cocina en I





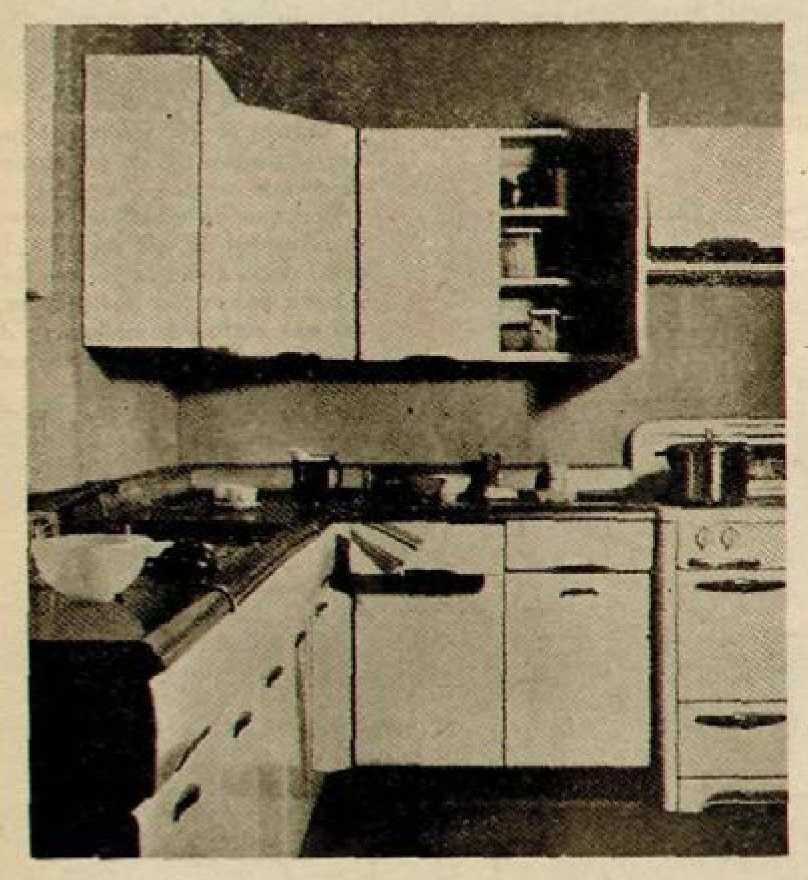
ILUMINACION Y VENTILACION

Ya que la persona que se haga cargo de preparar las comidas debe permanecer (por lo menos en la actualidad) largo tiempo en la cocina, ésta debe *proporcionarle el máximo de* confort no sólo en disposición sino en iluminación y ventilación.

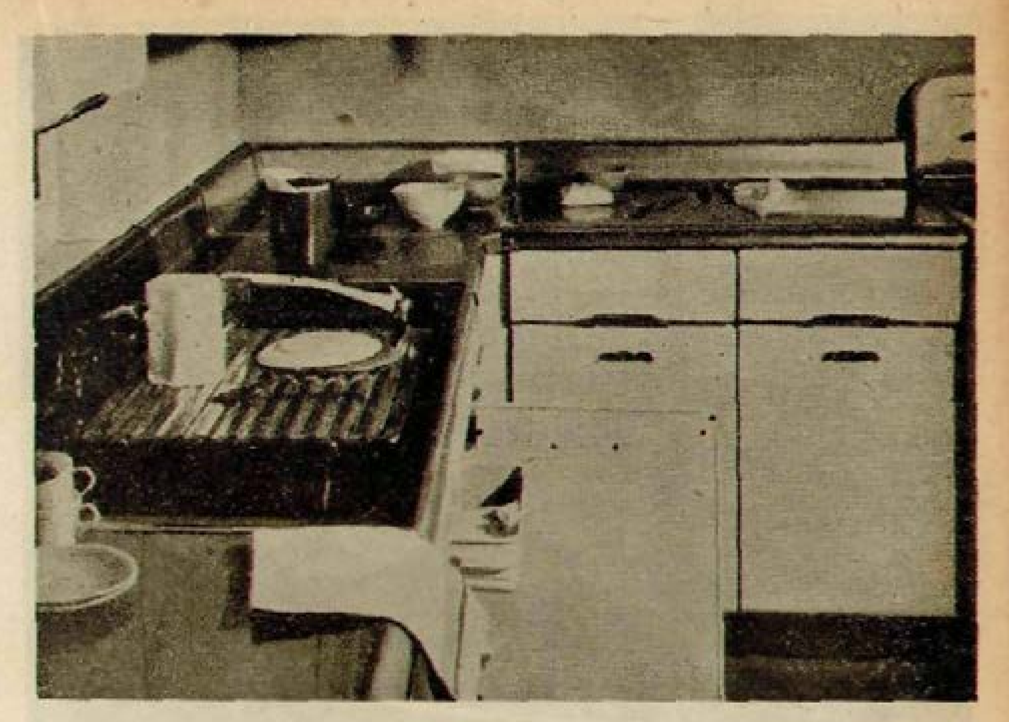
La iluminación natural directa que es siempre la más deseada no es siempre posible de obtener, así debe estudiarse una iluminación artificial que complete o supla totalmente la función de la natural.

Los modernos métodos de iluminación (tubos lux, lámparas de color, etc.) permiten realizar esto pero debe estudiarse siempre la ubicación de los focos para que las sombras producidas por la persona que trabaja estorben lo menos posible su labor.

La ventilación directa es exigida por las normas municipales y los modernos equipos de extracción de aire de relativo bajo costo, completan perfectamente *la necesidad de mantener el* ambiente en condiciones sanas, libre *de humos y olores.*



Cocina de planta en L. En poco espacio está dispuesto todo lo necesario. La sencillez de los muebles, los hace fáciles de limpiar y realmente "todo es accesible".
Nótese el aspirador sobre la cocina y en la parte inferior de los muebles, el zócalo retirado en acero inoxidable.



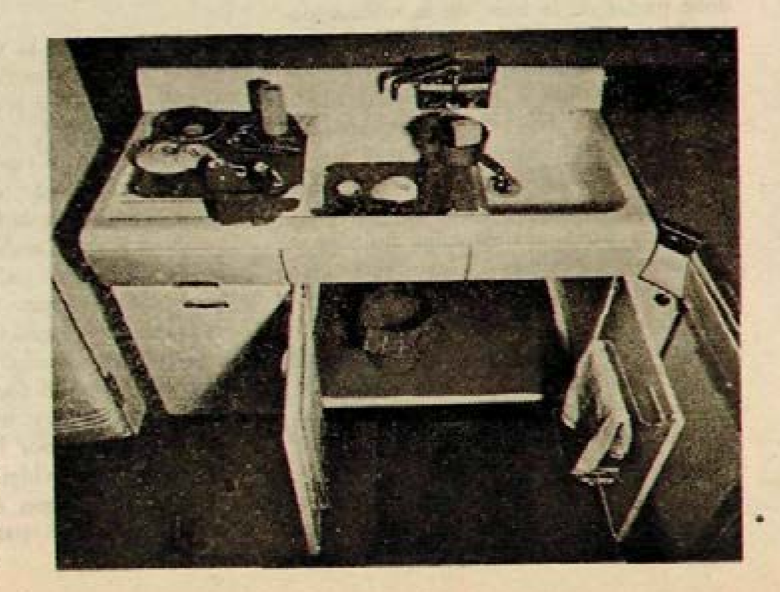
Tanto la pileta como las mesas de trabajo son de acero inoxidable, lo cual unido a la casi eliminación de los ángulos rectos o agudos facilita en todo lo posible la limpieza.

ELEMENTOS DE LA COCINA

Queda por decir dentro de este esbozo general, que cualquier solución debe partir de la base de la utilización en la mayor escala posible de los elementos mecanizados, refrigeradores eléctricos, cocina a gas o electricidad, agua corriente fría y caliente, lavadores, etc. y de elementos para el almacenaje y ordenamiento de los utensilios o víveres perfectamente adecuados a sus fines, sin espacios inútiles y fácilmente accesibles. Claro está que la posibilidad de disponer de estas comodidades está en función de un aumento de la capacidad adquisitiva de la familia y de un abatimiento de los costos de producción a partir de la "standardización" de los elementos, que hará más accesibles los mismos, a sectores cada vez más amplios de la población.

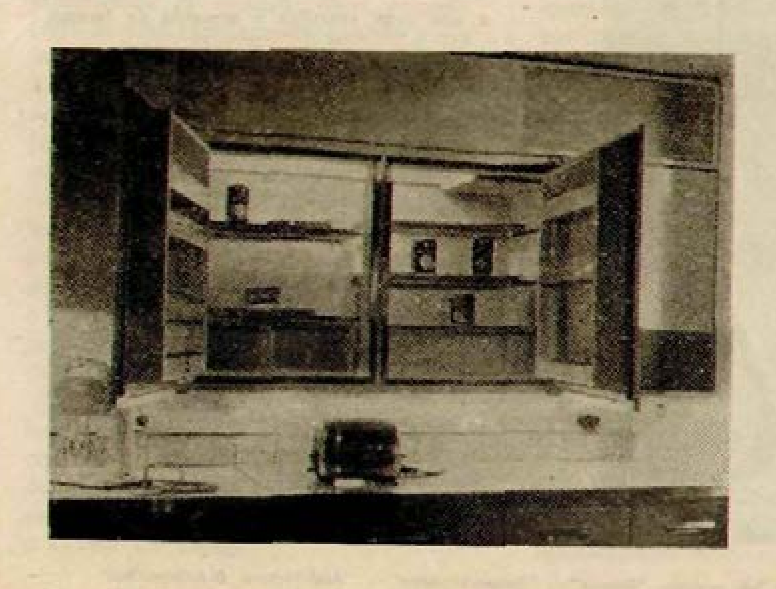
Uno de los grandes problemas que se plantean es la eliminación de residuos. Es casi inconcebible que en nuestra época se use todavía el clásico "tacho de basura", foco de infecciones y mal olor. En el tipo de vivienda colectiva de alto costo, el quemador de basura, común, soluciona en parte este problema. Sin embargo no es aplicable a viviendas unifamiliares salvo en contadísimos casos. En ese sentido tal vez la mejor solución es la de dispositivos, que recién ahora se han lanzado al mercado nacional, que se adaptan a la pileta y trituran los residuos y los evacúan por las cañerías, con la excepción de vidrios y metales que son en todo caso los menos perjudiciales a reunir para desechar posteriormente.

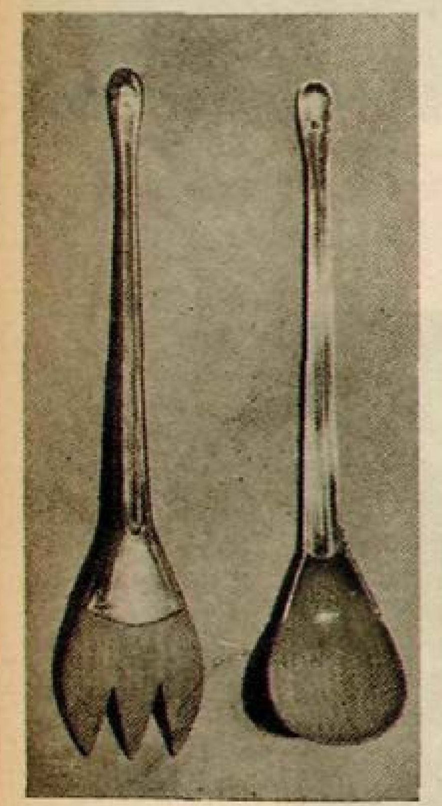
La Fórmica es uno de los buenos materiales para las mesas de trabajo por su resistencia al calor, a las marcas, etc. Además sus colores brillantes, ponen una nota de color en la cocina.



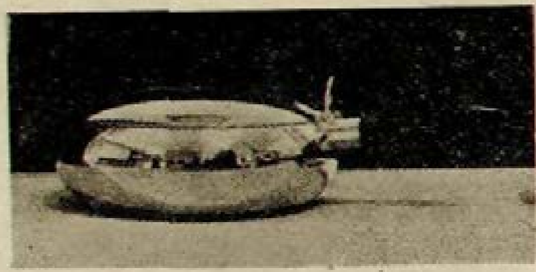
Pileta doble, con escurridero, y cómodos e higiénicos placards debajo para guardar los útiles de limpieza.

La nueva cocina es producida en serie en los EE. UU. Ya no toda blanca sino en distintos colores. Nótese el horno dispuesto a una altura conveniente, y la heladera empotrada al muro (sobre el lugar de preparación de las comidas) con la profundidad más adecuada para la fácil disposición de los alimentos.





El mismo principio que regía en la disposición y en los muebles de la cocina de evitar todo trabajo inútil, debe primar en los utensilios. Los cubiertos, las fuentes, etc., de acero inoxidable son ya de uso en nuestro país, y son claras sus ventajas en cuanto a limpieza. Mostramos aquí un conjunto de útiles en los que el uso de materiales adecuados va unido a una gran sencillez y armonía de formas.



Fotos tomadas de las revistas "Domus" - "Bauen-Wohnen" - "Architecture D'Aujourd'hui"

PRODUCCION A BAJO COSTO DE LECHE DE ALTA CALIDAD

Como es de conocimiento de todo productor, el ordeñe, si bien es una tarea sencilla, requiere sus cuidados.

Hay unas cuantas reglas sencillas para ordeñar bien, que son de suma utilidad para quien las cumpla y que se detallan.

1º REGULARIDAD. El ordeño debe hacerse a la misma hora todos los días. Una variación de unos minutos más tarde o más temprano no quiere decir nada. Esto es de importancia vital para obtener el máximo de rendimiento.

2º ORDEN DE ORDEÑO. El orden en que deben ordeñarse las vacas debe planearse con mucho cuidado. Las vacas que primero bajan la leche deben ser ordeñadas primero, las que más demoran en bajar la leche, a lo último.

3º ORDEÑO RAPIDO. Una vez principiado el ordeño, debe completarse lo más rápidamente posible y sin interrupciones. Un lapso de tiempo de 4 a 7 minutos puede emplearse en el ordeño sin perder la ayuda de la "bajada" de la leche. Si se ordeña lentamente no se obtiene toda la leche.

4º FIN DEL ORDEÑO. Cuando la leche para de salir, o si la vaca detiene la secreción, es hora de parar de ordeñar. El agotamiento en demasía, o la manipulación muy prolongada, tiende a desarrollar "goteadoras", es decir, vacas habituadas a ser agotadas.

5º TEMPERAMENTO. El don de inspirar confianza a las vacas, por parte del que las ordeña y maneja, es de suma importancia. El operario debe evitar todo aquello que pueda asustar o excitar las vacas.

6º DISTRACCIONES. Evítese en el galpón o local de ordeñar cualquier cosa que pueda distraer las vacas cuando están comiendo antes o durante el ordeño.

7º ORDEÑO ASPERO. Los métodos brutales, tales como golpes, empujones, pellizcos en los pezones, así como cualquier otra acción que cause sensaciones desagradables, tienden a detener la leche.

8º ESTIMULANTES. Es de importancia vital no estimular la "bajada" mucho tiempo antes de comenzar a ordeñar, debido a que el hormón secretado en el torrente circulatorio se disipa después de cierto tiempo, perdiéndose así la ayuda de la vaca. El ordeño debe principiarse dentro de un minuto a partir del lavado de la ubre y sacada de los primeros chorros de leche, en una taza, de cada pezón para examinar el estado de la leche. Si estos preliminares demoran mucho, es imposible sacar toda la leche.

Estas reglas sirven, ya se realice el ordeño a mano o a máquina.

Lamentablemente no todos los productores han encarado todavía la posibilidad de sustituir el ordeño a mano por máquinas ordeñadoras, no habiendo reparado en las ventajas que esto les reportaría.

Los inspectores condenaban ciertos locales de ordeño como lugares inadecuados para ordeñar y muchas veces se ha dicho y con razón que el ordeño tiene lugar en el punto más sucio y hediondo del establecimiento.

No obstante en ese local de ordeñar podrá obtenerse leche de alta calidad utilizando el ordeño mecánico.



Lavado de los animales previo al ordeñe.

La instalación de las ordeñadoras mecánicas es sencilla y adaptable a cualquier local, sin que haya que introducir grandes modificaciones.

Ordeñando a máquina la leche se obtiene en un envase hermético, en donde no puede contaminarse con las exhalaciones del establo, ni ensuciarse con pelos de vaca o por contacto con las manos poco limpias del peón ordeñador.

Una vez lleno el recipiente donde se recoge la leche es vaciado en un cuarto, fuera del local de ordeñar, ubicado convenientemente, para evitar recorridos inútiles, en las mejores condiciones higiénicas.

Con estas operaciones ha pasado la leche de la ubre del animal al tarro de envase o enfriador, sin estar en contacto con un medio ambiente contaminado.

Todas las máquinas ordeñadoras están construídas con la idea de que cualquier pieza de la misma, por pequeña que sea, puede ser limpiada efectivamente.

La limpieza de toda la máquina se puede realizar utilizando los detergentes comunes de plaza y no requiere mucho tiempo, es un trabajo sencillo y rápido.

Por lo general las vacas se prestan más fácilmente a ser ordeñadas a máquina que a mano, no siendo necesario el repaso a mano después de ordeñar con máquina.

Los resultados obtenidos en nuestros establecimientos que han evolucionado al ordeñe mecánico indican que la producción de leche se mantiene, no disminuyendo en absoluto por el ordeñe mecánico y conservando en excelente estado las ubres de los animales.

En algunos establecimientos de Estados Unidos se ha llegado a la comprobación de que con el ordeñe mecánico se ha logrado un aumento del 5 % en la producción.

Se supone que un buen operario, consciente de su trabajo y del cuidado de los animales, puede ordeñar a mano en la primera hora 15 animales aproximadamente, bajando su rendimiento en la segunda hora y subsiguientes.

Ese mismo operario utilizando cualquier máquina moderna puede ordeñar con ella fácilmente 10 vacas por hora, si a esto se agrega que puede manejar hasta 3 máquinas simultáneamente, significa que ese operario ordeña 30 vacas por hora.

Además su rendimiento se mantiene constante en las horas siguientes.

Piense que con esta economía el equipo puede amortizarse fácilmente y en poco tiempo sus ganancias serán mayores, produciendo leche de excelentes condiciones higiénicas y manteniendo en buen estado a sus animales.

PARARRAYOS

por el Ingeniero José M. Solaro

CAPITULO I

DESCRIPCION DE LOS PARARRAYOS

A. — Generalidades

Todo edificio, torre, chimenea, o construcción en general, a la intemperie, debe estar protegido de las descargas eléctricas atmosféricas (rayos) con *pararrayos*, adecuados, suficientes, y con conexión a una buena «tierra». Más se hace necesaria esta protección, e imprescindible, en las construcciones que tengan en su interior masas metálicas: hierros, conductores de cobre, maquinarias, etc.

La zona protegida por un pararrayos depende de la altura de su punta superior sobre el nivel del suelo o de las partes altas del edificio o construcción. Tal zona no está bien determinada con exactitud, y los autores al respecto dan diversos valores, que pueden concretarse así:

«La acción preventiva de un pararrayos abarca el espacio comprendido dentro de un cono recto de eje vertical, cuyo vértice es la punta superior del pararrayos, y cuya base es una circunferencia horizontal de radio igual a *una* o *dos* veces la altura del cono.» Toda parte saliente del edificio a proteger, debe quedar dentro de tal cono.

En regiones no montañosas y poco expuestas a frecuentes y graves perturbaciones atmosféricas, podemos tomar con seguridad el valor más alto de los mencionados para el radio del cono de protección; o sea, y dicho con más sencillez:

«*La acción preventiva de un pararrayos, abarca una circunferencia* en el terreno, *de radio igual al doble de la altura.*»

En zonas o países, como se dijo, muy montañosos o muy castigados por grandes perturbaciones atmosféricas eléctricas, para mayor seguridad, tomaremos para el radio del cono, el valor mínimo antes mencionado: *igual a la altura del pararrayos.*

Así por ejemplo, si la punta superior de un pararrayos está a 20,00 m. sobre el nivel del suelo, su acción protectora se extenderá alrededor del pararrayos, en el primer caso, a 40,00 m. a la redonda (o sea, en una circunferencia de 80,00 m. de diámetro); y en el segundo caso, con un radio igual a la altura del pararrayos (o sea, dentro de la circunferencia de 40,00 de diámetro).

Conviene siempre, al proyectar un pararrayos y determinar su altura conveniente, hacer un croquis o esquema del mismo y de las construcciones que debe proteger, para asegurarse de la condición esencial: de que todas las partes y vértices del edificio queden por completo dentro del cono referido.

B. — Descripción del pararrayos

De acuerdo con las Figuras Nº 1 y Nº 2, un pararrayos completo, consta de las siguientes partes:

1º) *Punta de pararrayos*, que va colocada en el extremo superior del pararrayos, y que puede conseguirse fácilmente en el mercado en las casas del ramo, ferreterías, electricidad, etc. Consta en general de un núcleo de bronce, en el que van roscadas las puntas: una central, más alta, y otras tres, cuatro, o más puntas laterales. Estas últimas son de bronce con la punta extrema de un metal especial, intercambiable. El núcleo, por su parte inferior se une al caño del pararrayos

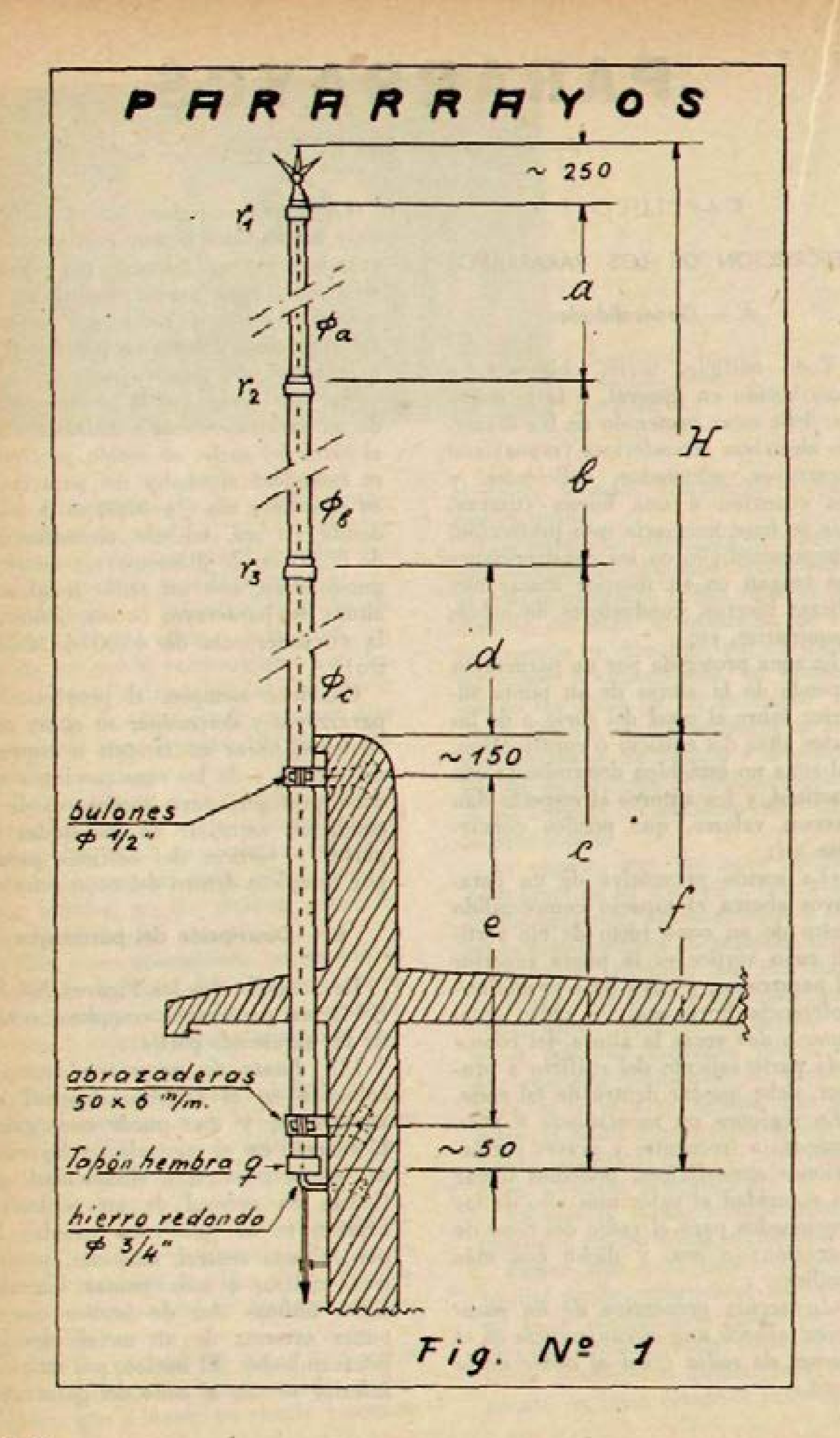

PARARRAYOS
~ 250
r_1
a
ϕ_a
r_2
H
b
ϕ_b
r_3
d
ϕ_c
~150
bulones
ϕ 1/2"
c
f
e
abrazaderas
50 × 6 m/m.
Tapón hembra q
~50
hierro redondo
ϕ 3/4"

Fig. Nº 1

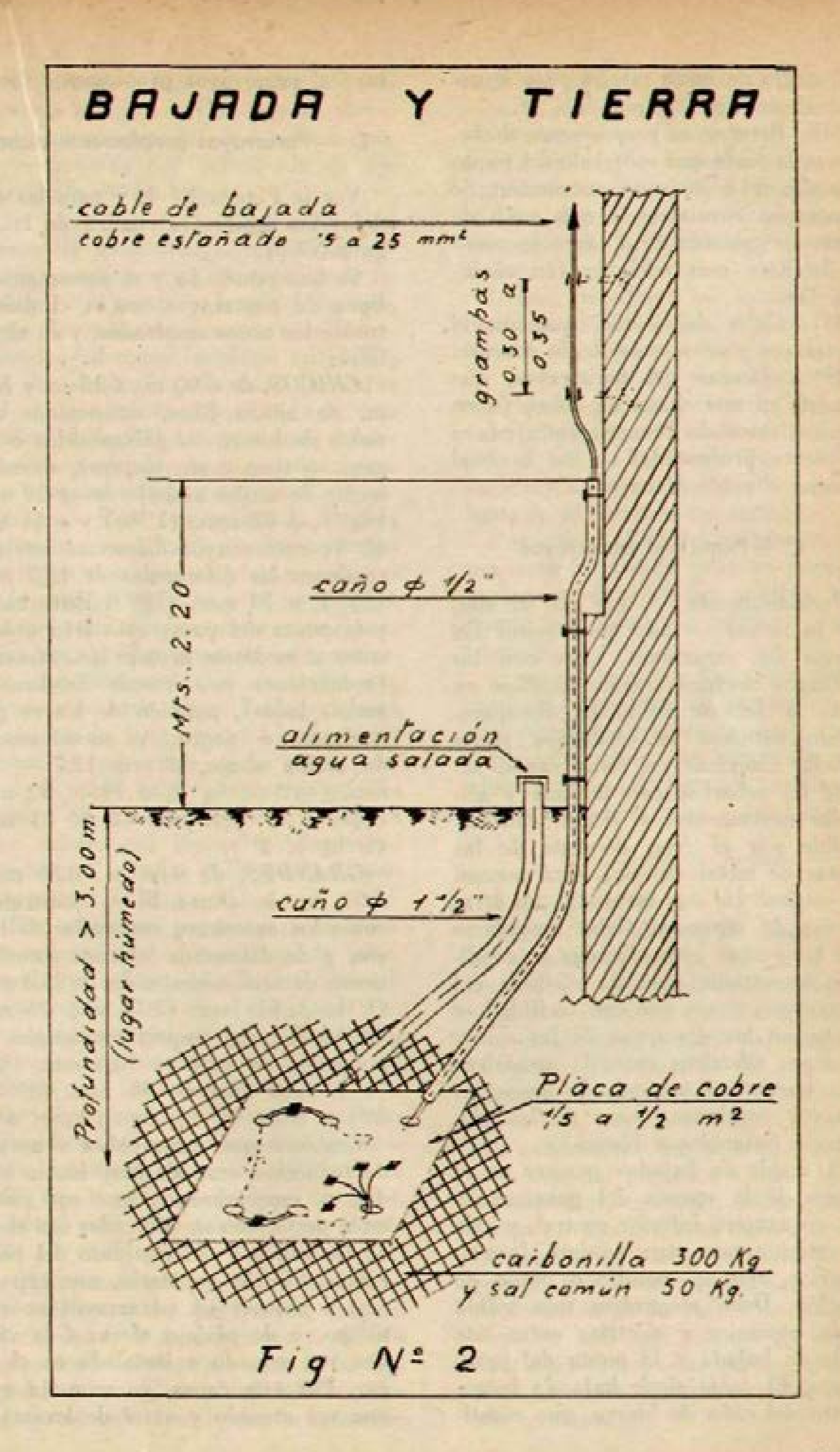

BAJADA Y TIERRA
cable de bajada
cobre estañado 15 a 25 mm²
grampas
0.50 a 0.55
caño ϕ 1/2"
Mts. 2.20
alimentación
agua salada
Profundidad > 3.00 m
(lugar húmedo)
caño ϕ 1 1/2"
Placa de cobre
1/5 a 1/2 m²
carbonilla 300 Kg
y sal común 50 Kg.

Fig. N° 2

por medio de rosca macho paso «gas» generalmente ϕ 12,7 mm. (½″).

2º) *Pararrayos propiamente dicho,* que es la parte que sobresale del punto más alto del edificio o construcción. Se construyen normalmente con caño de hierro — galvanizado o negro — como se detallará más adelante (en el inciso D).

3º) *Cable de bajada,* que une el pararrayos y sus puntas con la «tierra».

4º) *«Tierra»* del pararrayos, que consiste en una chapa de cobre (o en algunos casos de bronce) enterrada a suficiente profundidad y en la cual termina el cable de bajada.

C. — Punta del pararrayos

Periódicamente — una vez al año, por lo menos — hay que revisar las puntas del pararrayos, pues con las descargas eléctricas suelen fundirse en parte y formar rebarbas, desapareciendo entonces la verdadera punta afilada. Conviene en estos casos, sacarle las rebarbas con la lima y afinarlas nuevamente; y siendo ello imposible por el gran desgaste de las puntas de metal especial, será necesario sustituir las muy averiadas por otras nuevas de repuesto. Debe recordarse que las puntas bien afinadas es condición importante para la eficacia del pararrayos, o sea que con facilidad se produzcan las descargas de las sobretensiones eléctricas entre la atmósfera y la tierra; ya se trate de descargas lentas y continuas, como de las violentas e instantáneas (rayos).

El «cable de bajada» penetra en el núcleo de la «punta del pararrayos» por un agujero inferior central, y sale al exterior por otro agujero lateral-superior, con un tornillo o perno de fijación. Debe asegurarse una sólida unión mecánica y eléctrica entre este cable de bajada y la punta del pararrayos. El cable sigue bajando luego, dentro del caño de hierro, que constituye el pararrayos propiamente dicho.

D. — Pararrayos propiamente dichos

Ver la Figura Nº 1, y para las medidas en detalle, el cuadro de la Figura Nº 3.

Se han estudiado y se presentan dos tipos de pararrayos, según el diámetro de los caños empleados, y su altura libre:

CHICOS, de 6,90 m., 6,15 m. y 5,30 m. de altura libre, construídos con caños de hierro — galvanizados o negros — (con o sin costura), sucesivamente de arriba a abajo de: ϕ 19 mm. (¾″), ϕ 32 mm. (1″¼) y ϕ 51 mm. (2″); entre cuyos diámetros internos se tienen las diferencias de 12,7 mm. (½″), y 19 mm. (¾″). Estos caños y la punta del pararrayos irán unidos entre sí mediante *acoples de reducción* (reducciones con roscas hembras a ambos lados), también de hierro galvanizado o negro, y sucesivamente de arriba abajo, de: ϕ 12,7 × 19 mm. (½″ × ¾″), ϕ 19 × 32 mm. (¾″ × 1″¼) y ϕ 32 × 51 mm. (1″¼ × 2″).

GRANDES, de 9,85 m., 8,80 m. y 7,60 m. de altura libre, construídos como los anteriores con caños de hierro, y de diámetros internos sucesivamente de arriba abajo, de: ϕ 25,4 mm. (1″), ϕ 51 mm. (2″) y ϕ 76 mm. (3″); con sus respectivos acoples de reducción: ϕ 12,7 × 25,4 mm. (½″ × 1″), ϕ 25,4 × 51 mm. (1″ × 2″) y ϕ 51 × 76 mm. (2″ × 3″).

Conviene que estos caños y acoples de reducción sean de muy buena calidad y, especialmente, que sus roscas estén *perfectamente alineadas* con el eje de los caños y del conjunto del pararrayos. De lo contrario, nos exponemos a obtener un pararrayos no rectilíneo, y de pésimo efecto a la vista una vez armado e instalado en el lugar. Por esta causa, se aconseja que, una vez armado y antes de levantarlo

para su colocación definitiva, se observe en el terreno, y se puedan corregir eventualmente las desviaciones que se presentaran por deficiencia de alineamiento de las roscas.

En el cuadro de la Figura Nº 3 se tienen las longitudes libres de los pararrayos más convenientes, teniendo en cuenta el diámetro y longitud de cada trozo de caño, de acuerdo con determinados esfuerzos unitarios en el hierro de estos caños. Se tomó la acción del viento máximo posible, con una *velocidad de 200 km. por hora* (valor excesivo realmente en la práctica; pero que asegura más la estabilidad del pararrayos). Para esta velocidad máxima del viento, se admitieron los esfuerzos de fatiga máximos en el hierro de los caños, del orden 9, 12 y 15 kg. por milímetro cuadrado, respectivamente para cada uno de los tipos de los pararrayos (grandes y chicos) desde los menores a los más altos. Estos esfuerzos máximos de fatiga en el hierro de los caños, se presentan en la parte inferior de cada caño y amarre; y tales valores (9, 12 y 15 kg./mm.^{2}) quedan por debajo del límite de elasticidad del hierro, o de las deformaciones permanentes (20 kg./mm.^{2}).

Esta columna pararrayos irá amarrada con dos abrazaderas de planchuela y bulones de hierro, lateralmente a una pared en el punto más alto y conveniente del edificio. Estas abrazaderas deben anclarse muy bien a la pared, pues los esfuerzos que soportarán luego con los vientos de máximas velocidades, son muy elevados, en sentido horizontal, del orden de los 240 a 660 kg. en los pararrayos descritos, desde el más chico (de 5,30 m.) al más alto (de 9,85 m.).

El extremo inferior del caño de mayor diámetro del pararrayos, irá cubierto con una *tapa hembra* de hierro galvanizado o negro, roscada; la cual tendrá en su parte plana inferior, dos agujeros: uno lateral para la salida del cable de bajada, y otro en el centro para el apoyo en sentido vertical del pararrayos, con un hierro redondo ϕ 19 mm. (¾'') doblado en escuadra y anclado en la pared. Este apoyo soportará el peso propio del pararrayos, del orden de 30 a 100 kg., respectivamente.

Deben respetarse las medidas establecidas en el cuadro adjunto en la Figura Nº 3 para cada trozo de caño de cada tipo de pararrayos, como también la distancia entre los dos apoyos (abrazaderas) horizontales calculada a 1/5 de la altura libre total del pararrayos (desde la punta superior, hasta la abrazadera de arriba).

Por *altura libre* del pararrayos *(H)* tomamos la medida entre su punta superior, y el nivel del pretil o techo (parte más alta) del edificio o construcción.

Conviene proteger los caños del pararrayos, de hierro galvanizado o negro, pintándolos antes de su colocación y periódicamente, con varias manos de pintura especial para la intemperie, aconsejándose el color «aluminio».

E. — Cable de bajada

Ver Figura Nº 2.

Este cable eléctrico de bajada será de alambre de cobre de varios hilos trenzados y estañados, de suficiente sección, como mínimo de *15 a 25 milímetros cuadrados*, y como se encuentran en plaza. El recorrido de este cable, desde el pararrayos hasta la tierra, debe ser lo más recto y vertical posible. Deben evitarse los trayectos horizontales, y en especial paralelos a otros hierros o conductores cercanos. *Los ángulos no deben ser agudos, sino muy abiertos y rendondeados, con gran radio de curvatura. Por consiguiente, los cambios de dirección de los cables no deben hacerse en una sola grampa de amarre, pues ahí se tendría un vértice, sino que debe formarse la curva con dos, tres, o más grampas.*

CUADRO — Fig. N° 3

	Longitud caños m/m a ϕ_a = 3/4"	b ϕ_b = 1¼"	c ϕ_c = 2"	d m/m.	e m/m.	f m/m.	Altura libre H mts.
CHICOS	1.980	1.800	2.560	1.270	1.090	1.290	**5.30**
	2.340	2.080	2.940	1.480	1.260	1.460	**6.15**
	2.640	2.330	3.290	1.680	1.410	1.610	**6.90**
	Acoples de reducc.: r_1 = ½" × ¾" — r_2 = ¾" × 1¼" r_3 = 1¼" × 2" — Tapón hembra: q = 2"						
GRANDES	ϕ_a = 1"	ϕ_b = 2"	ϕ_c = 3"				
	2.420	2.350	4.330	2.580	1.550	1.750	**7.60**
	2.830	2.700	5.010	3.020	1.790	1.990	**8.80**
	3.190	3.020	5.590	3.390	2.000	2.200	**9.85**
	Acoples de reducc.: r_1 = ½" × 1" — r_2 = 1" × 2" r_3 = 2" × 3" — Tapón hembra: q = 3"						

ESQUEMA DE MEDICION

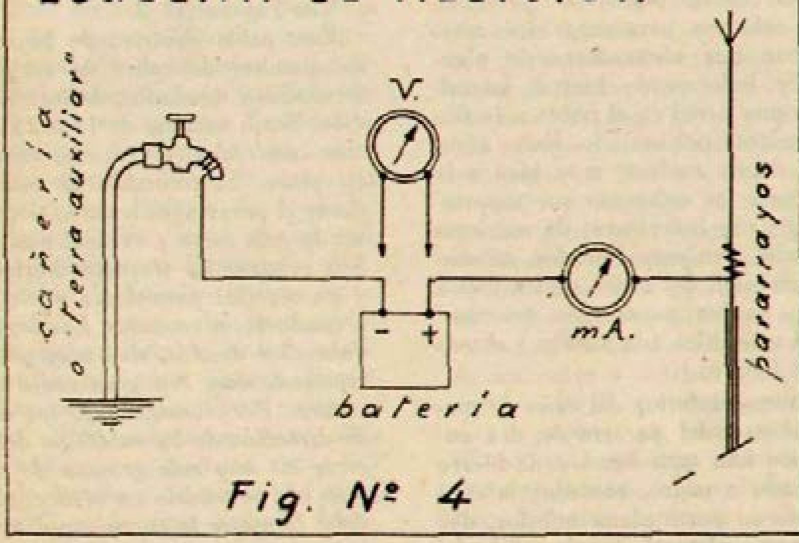


Fig. N° 4

Se sujetará este cable de bajada, con grampas especiales, como se encuentran en el comercio, de hierro metalizado, anclándolas a la pared, y que fijan el cable por medio de una abrazaderita y tornillos a cierta distancia (unos 0,10 m.) de la pared. Tales grampas se colocarán cada 0,30 m. a 0,35 m. de distancia entre sí.

Cerca del suelo el cable debe ir protegido dentro de un caño de hierro — galvanizado o negro, con o sin costura — ϕ 12,7 mm. (½″), no sólo para su protección mecánica contra golpes que pudiera recibir, sino y principalmente, para proteger la zona circundante (a veces de varios metros a la redonda) de los campos electrostáticos que se forman a la caída de un rayo, y con efectos peligrosos para las personas y animales que en ese momento pudieran hallarse en las cercanías. Este caño tendrá una altura sobre el nivel del suelo, de 2,20 m. como mínimo; y luego bajo tierra, conviene prolongarlo hasta la chapa de cobre que forma la «tierra» del pararrayos, para simple protección mecánica del cable de bajada.

El cable de bajada, o conductor entre la punta del pararrayos y la «tierra» (chapa de cobre enterrada), debe tener una continuidad eléctrica perfecta; de manera que, si fuera posible, es preferible utilizar un cable enterizo. Pero, si se hace necesario empalmarlo, deberá ponerse sumo cuidado en esta unión para que resulte satisfactoria, mecánica y eléctricamente. Para ésto, se destrenzarán los alambres de ambos extremos del cable que queremos empalmar, de 0,20 a 0,30 de longitud; los uniremos de dos en dos, retorciéndolos entre sí; luego, se soldarán estas uniones parciales; y finalmente, se agruparán y trenzarán de nuevo estos alambres y empalmes, formando otra vez el cable. Muy conveniente será soldar también este conjunto. Para facilitar estas soldaduras, resulta práctico estañar, previamente, cada una de las puntas de los alambres, en toda la longitud en que se destrenzaron.

F. — "Tierra" del pararrayos

Ver Figura Nº 2.

Estará constituída de una chapa de cobre de 2 a 3 mm. de espesor, de *1/5 a 1/2 metro cuadrado de supercie (0,20 a 0,50 m.²)*, según la importancia del pararrayos; colocada a una buena profundidad, donde haya humedad permanente en el terreno, *a 3,00 m. o más si es necesario.* La unión del cable de bajada y la chapa de cobre, debe ser muy buena eléctricamente: se harán seis u ocho agujeros (6,35 mm., ¼″) en la chapa, y se pasará el cable por estos agujeros alternativamente de un lado a otro. Al extremo del cable, después del último agujero, se le destrenzarán los alambres en unos 0,20 m. de longitud y se soldarán las puntas de cada alambre en un punto diverso de la chapa de cobre, tratando de abarcar la mayor superficie posible. Además, se harán buenas soldaduras, del cable con la chapa, en cada tramo entre agujeros.

La posición en que quedará enterrada la chapa de cobre, horizontal vertical o inclinada, no tiene importancia; lo principal es que se halle en una zona del terreno con humedad. Para asegurar lo cual, se dejará en el pozo que se excavó, y cubriendo bien a la chapa por todos lados — arriba, abajo y a los costados — unos 300 kg. (6 bolsas) de carbón de leña de pequeño tamaño, mejor molido o carbonilla; y esto, mezclado con unos 50 kg. de sal gruesa (sal común de cocina o cloruro de sodio). De esta manera se conservará la humedad del terreno y se aumentará en sumo grado la conductibilidad eléctrica del terreno y de la «tierra» del pararrayos.

Para mantener siempre esta humedad necesaria, especialmente en épocas

de seca, se dejará enterrado un caño, más o menos vertical, ϕ 38 a 51 mm. (de 1″ ½ a 2″ de diámetro) que sobresalga unos centímetros del nivel del terreno, y con su extremo libre inferior, cerca de la chapa. Por este caño se vertirá periódicamente — cada semana por lo menos en épocas de seca — agua salada. El extremo superior del caño irá protegido con una tapa hembra roscada, para que no se obstruya con basuras o tierra.

Suma importancia tiene en un pararrayos su buena conductibilidad eléctrica a «tierra»; es decir, a este pasaje de electricidad del pararrayos a la tierra, no debe presentársele más que pocos *ohmios* de resistencia. Por lo tanto, y para mayor seguridad y tranquilidad, sería muy conveniente en cada caso, medir la *resistencia a tierra* de un pararrayos, y en diversas épocas del año. Esta medición será motivo del II Capítulo.

Con referencia a la resistencia a tierra de los pararrayos, éstos pueden ser clasificados de la siguiente manera:

De 0 a 3 ohmios: muy buenos.
» 3 » 10 » buenos.
» 10 » 20 » regulares.
» 20 » 50 » malos.
Más de 50 ohmios: pésimos (inservibles).

Cuando se tengan «tierras» de más de 10 ohmios de resistencia, será menester reducirla. Si no es mucho este exceso de resistencia, posiblemente, agregando agua salada, se conseguirá disminuirla hasta valores aceptables. Pero cuando se tienen resistencias muy grandes, superiores a los 20 ohmios, esa sola corrección no será más suficiente; y es necesario entonces, tomar medidas más radicales: enterrar la chapa de cobre a mayor profundidad, colocar la «tierra» en otro lugar donde haya más humedad, poner dos o más tierras unidas entre sí en paralelo, etc. En pocas palabras, *no debe tener la «tierra» de un pararrayos una resistencia mayor de 10 ohmios; y menos resistencia, cuanto más grande o importante sea el edificio o construcción que hay que proteger.*

No hay que confundir las *«tierras»* de diversos aparatos eléctricos, como teléfonos, campanillas, timbres, radios, etc., donde en realidad entran en juego corrientes de débil intensidad, y cuya resistencia puede asumir sin inconvenientes, valores elevados, del orden de 200 a 500 ohmios, con las «tierras» de los pararrayos, que deben servir para la descarga instantánea de grandes masas o cantidades de electricidad.

Las cañerías de agua o gas, generalmente enterradas y en grandes extensiones a veces, tienen muy poca o nula resistencia óhmica; y si bien son muy convenientes para ciertos aparatos eléctricos, como los antes mencionados, nunca deben emplearse para los pararrayos, por los peligros que pueden derivarse para las personas. Por consiguiente, serán descartadas por completo.

CAPITULO II

MEDICION DE LA RESISTENCIA OHMICA DEL PARARRAYOS

G. — Generalidades

Es necesario disponer de un *voltímetro* con escala para 6 ó 12 voltios, un *amperímetro* o mejor un miliamperímetro con escala de 100 a 1.000 mA. (miliamperios), y una fuente cualquiera de energía eléctrica a corriente continua de bajo voltaje: pilas, o preferiblemente una *batería* de acumuladores como las de autos, camiones, radios, etc. Además es necesario tener unos cuantos metros de *cable o alambre conductor* aislado negro, de 1 ó más milímetros cuadrados de sección.

Debemos ahora distinguir dos casos, como pueden presentarse en la práctica:

cuando se tiene cerca del pararrayos, una tierra auxiliar cualquiera; o cuando no se dispone de ella, y hay que fabricar entonces «tierras» auxiliares provisorias.

H. — Primer caso

Es el más general que se presenta en la práctica y el más sencillo para medir. Puede servir como «tierra» auxiliar cualquier cañería de agua o gas, que esté enterrada en alguna extensión. En nuestras poblaciones, fábricas, estancias, chacras, etc., casi siempre se tiene a mano la cañería de distribución de agua potable (y en algunos casos, también de gas) que son excelentes para utilizar como «tierra» auxiliar durante la medición.

Dispondremos el circuito eléctrico según el croquis o esquema adjunto, de la Figura Nº 4, poniendo en serie el acumulador y el amperímetro entre ambas «tierras» (la del pararrayos que queremos medir, y la «tierra auxiliar» de una cañería). Durante el pasaje de la corriente al cerrar el circuito, lo que haremos durar a lo sumo 20 ó 30 segundos, leeremos al mismo tiempo en el voltímetro la tensión que se tiene en la batería o fuente de energía eléctrica, y en el amperímetro la corriente que pasa.

Es esencial que los contactos del alambre conductor con las «tierras», bornes de la batería y amperímetro, sean muy buenos eléctricamente, para que no se tengan en estas uniones resistencias adicionales extras, que falsearían los resultados de la medición.

El cociente de dividir el voltaje por el amperaje (leídos en el voltímetro y amperímetro respectivamente y al mismo tiempo) *da la resistencia óhmica del circuito.* Téngase presente que si el amperímetro tiene escala en miliamperios (mA.), deben transformarse en amperios, para lo cual dividiremos el número leído de miliamperios, por 1.000.

Esta resistencia óhmica del circuito así encontrada, es la suma de las resistencias parciales del circuito, desde uno de los bornes de la batería, hasta el otro borne, o sean:

Resistencia de los conductores, muy pequeña, pues, aun siendo de 30,00 m. de longitud total y de 1 mm.² de sección, su resistencia apenas llega a ½ ohmio.

Resistencia del amperímetro, insignificante.

Resistencia de la «tierra auxiliar», que si se trata de una cañería de la red urbana de distribución de agua potable, es prácticamente nula; y que si de cualquier cañería enterrada es también muy pequeña, por poca extensión que tenga.

Resistencia a «tierra» del pararrayos, que es precisamente la que queremos medir.

De manera que si las tres primeras de estas resistencias parciales, son pequeñas y sin importancia, *la resistencia óhmica encontrada será precisamente la del pararrayos* que quisimos medir (salvo un pequeño error por exceso).

EJEMPLO. — Supongamos que de la lectura del voltímetro en los bornes de la batería, y en el miliamperímetro, al mismo tiempo, tuvimos los valores, respectivamente de: 5.8 voltios y 425 mA.; efectuando las operaciones indicadas, tendremos:

$$\frac{5{,}8\ \text{V.}}{425\ \text{mA.}} = \frac{5{,}8\ \text{V.}}{0{,}425\ \text{A.}} = 13{,}65\ \text{ohmios}$$

De manera que la resistencia a tierra de nuestro pararrayos, sería de 13.65 ohmios; o sea, según la clasificación anterior, podríamos considerarlo entre los regulares. Si agregáramos agua saláda a esta «tierra» del pararrayos, veríamos cómo esta resistencia va bajando de inmediato y puede llegar a valores deseables, inferiores a los 10 ohmios.

No se precisa prolongar estas medi-

ciones más que pocos segundos, lo necesario para hacer la lectura contemporánea de los dos aparatos, en cuanto sus agujas queden firmes. Más bien que hacer una larga lectura, o sea, mantener por largo tiempo el pasaje de la corriente, es preferible hacer varias lecturas, conectando diversas veces el circuito y leer varias veces los aparatos, para estar seguros del resultado. Si en estas repetidas mediciones se obtuvieran valores algo diversos entre sí, se tomarían para el cálculo, los promedios.

Con mediciones en diversas épocas del año — especialmente en verano con seca y en invierno con lluvias — veremos cómo varía esta resistencia óhmica a «tierra» del pararrayos, siendo menor cuanto más húmedo está el terreno. Y recuérdese, que si la humedad natural del terreno no es suficiente, hay que mejorarla agregándole periódicamente agua salada.

I. — Segundo caso

Cuando no se tiene a mano o en las cercanías, ninguna «tierra» auxiliar disponible o satisfactoria, se hace necesario entonces construir artificialmente dos «tierras» auxiliares provisorias; las que pueden hacerse con facilidad con estacas de hierro (por ejemplo, ϕ 19 mm., 3/4″ de 1,20 m. a 1,50 m. de longitud) clavadas en el terreno de 0,60 m. a 0,90 m. o más de profundidad y preferiblemente donde haya humedad. Si una sola de estas tierras o estacas de hierro, presentara luego en las mediciones, demasiada resistencia óhmica como para utilizarla como «tierra auxiliar», pueden clavarse varias de estas estacas y unirlas todas ellas entre sí en paralelo; recordando siempre que las uniones y empalmes deben ser lo mejor posible eléctricamente.

A estas «tierras», dos auxiliares y la del pararrayos, por ahora desconocidas, las llamaremos respectivamente:

A, *B* y *C* ohmios.

Haremos tres lecturas o mediciones, como en el *Caso 1* anterior, uniendo estas tierras de dos en dos a la vez. En cada una de estas tres mediciones, obtendremos una resistencia óhmica, suma de las resistencias de las dos «tierras» utilizadas, y de la siguiente manera:

Entre *A* y *B* .... *s* ohmios
» *A* y *C* .... *p* »
» *B* y *C* .... *q* »

Con estos tres valores óhmicos obtenidos, *s*, *p* y *q*, tendremos las resistencias incógnitas de las tres «tierras» consideradas:

$$A = \frac{s + p - q}{2} \text{ ohmios (1A Auxiliar)}$$

$$B = \frac{s + q - p}{2} \text{ ohmios (2A Auxiliar)}$$

$$C = \frac{p + q - s}{2} \text{ ohmios (Tierra del pararrayos)}$$

EJEMPLO. — Supongamos que de la medición parcial entre *A* y *B* como hicimos en el *Caso 1º*, obtuvimos:

(5,8 V.; 63 mA.) $s = 92{,}1$ ohmios
Entre *A* y *C* (5,8 V.; 109 mA.) $p = 53{,}2$ »
» *B* y *C* (5,8 V.; 85 mA.) $q = 68{,}2$ »

Efectuando entonces las operaciones indicadas anteriormente:

$$A = \frac{s + p - q}{2} = \frac{92{,}1 + 53{,}2 - 68{,}2}{2} =$$

$$= \frac{77{,}1}{2} = 38{,}55 \text{ ohmios}$$

$$B = \frac{s + q - p}{2} = \frac{92{,}1 + 68{,}2 - 53{,}7}{2} =$$

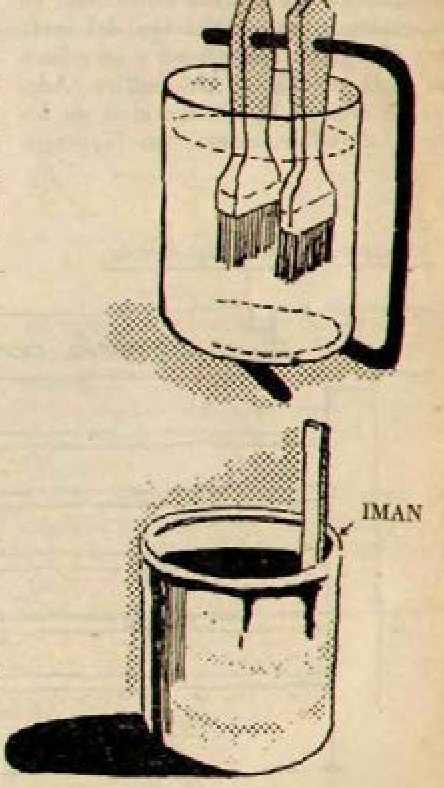
$$= \frac{107{,}1}{2} = 53{,}55 \text{ ohmios}$$

$$C = \frac{p + q - s}{2} = \frac{53{,}2 + 68{,}2 - 92{,}1}{2} =$$

$$= \frac{29{,}3}{2} = 14{,}65 \text{ ohmios}$$

Vemos así que nuestro pararrayos tiene una resistencia a «tierra» de *14,65 ohmios;* con lo cual podemos clasificarlo entre los «regulares».

NOTA. — Para que este sistema de medición de «tres tierras», dé resultados suficientemente exactos, es necesario que estas tres resistencias tengan valores bastante iguales entre sí; o sea, que las resistencias no sean más que dos a tres veces a lo sumo, el valor de las otras. Así, por ejemplo, si la «tierra» de un pararrayos que queremos medir, tuviera una resistencia de 3 a 4 ohmios, y las resistencias de las «tierras auxiliares» empleadas fueran mucho mayores, del orden de 40 o más ohmios, la medición resultaría dificultosa, y por ende, el resultado muy poco exacto. Por consiguiente, y como ya se dijo, si estas «tierras auxiliares» presentaran mucha resistencia, es necesario disminuírselas: enterrando más las estacas de hierro, cambiando el lugar por otro más húmedo, echando agua salada en el terreno alrededor de estas estacas, o agregando más estacas en paralelo.



Para limpiar los pinceles se colocan dentro de un recipiente con disolvente tratando que no se apoyen en el fondo. Utilizando el soporte que muestra el grabado, se consigue tenerlos suspendidos.

Varilla para revolver la pintura provista de un imán, nos permite tenerla dentro del recipiente sin estorbar.

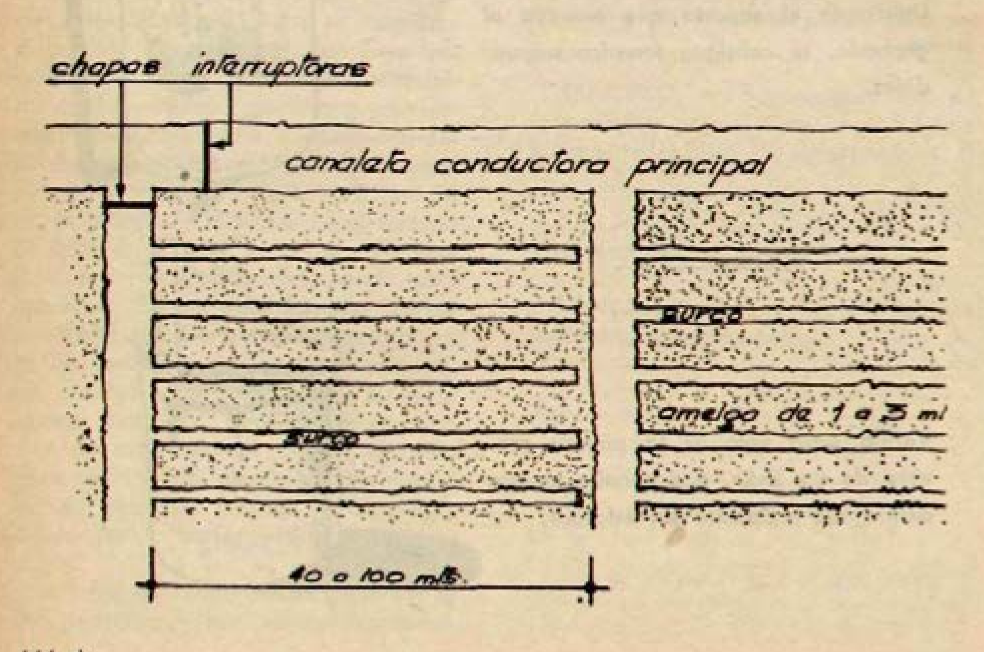
SISTEMA DE RIEGO POR INFILTRACIÓN

EL sistema de riego por infiltración a regueras abiertas, que es el llamado riego por surcos, presenta la ventaja de prestarse para todos los terrenos, por más variada que sea su configuración superficial.

La aplicación del riego por surcos se realiza en los cultivos en línea, especialmente en los cultivos hortícolas; en los cuales la sistematización del suelo para el regadío desaparece y se rehace con cada renovación del cultivo. Además se efectúa la construcción de los surcos simultáneamente con la preparación del terreno para recibir el cultivo, de ahí que su costo resulte reducido.

El agua se hace correr dentro de un sistema de surcos o regueras paralelas; hasta que las mismas se llenen sin llegar a desbordarse.

El nivel del agua en el interior de las mismas se mantiene algunos centímetros por debajo de los bordes y penetra en el suelo por infiltración a través de las paredes y fondo del surco, llegando así hasta las raíces de las plantas.



Los surcos se disponen con suave inclinación en el sentido de la pendiente, si ésta no es excesiva.

La longitud de los surcos depende de la constitución del terreno, como a continuación se detalla:

a) Suelos compactos de 90 a 100 metros.
b) Suelo de mediana cohesión, 60 metros.
c) Suelos arenosos sueltos, 40 metros.

Para cultivos en línea de longitudes superiores a las indicadas, se procede como indica el esquema precedente.

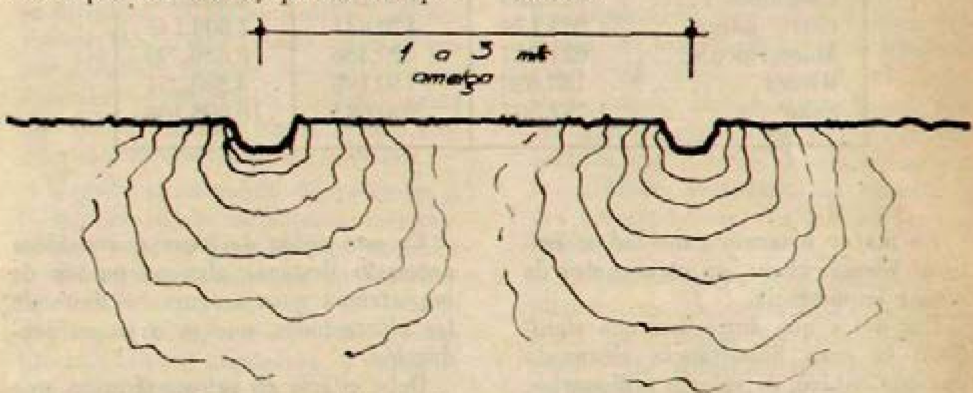
Consta de una canaleta conductora principal, de la cual toman el agua las interruptoras laterales, que son las que llevan el agua a los surcos cuyas longitudes no excederán a las indicadas.

El agua se desvía de la canaleta principal a las interruptoras colocando en ellas chapas que detienen el caudal y lo desvían.

Este método de riego no asegura la distribución uniforme de la humedad en el suelo.

El suelo recibirá mayor cantidad de agua en la cabeza de los surcos, próximas a los conductos alimentadores; mientras que en los extremos opuestos esa cantidad será menor.

La distancia entre surcos se fija de acuerdo con la constitución del suelo y con las características del cultivo, siendo ésta generalmente de uno a tres metros.



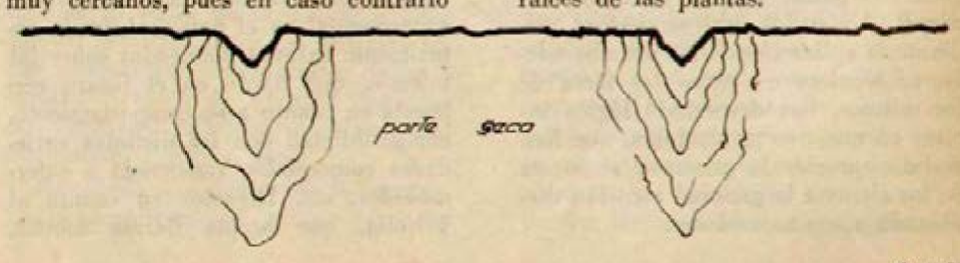
DISTRIBUCION DE LA HUMEDAD

Este sistema de riego no es apto para suelos impermeables pues por la dificultad que encuentra el agua para penetrar en la tierra habria que hacer los surcos muy próximos.

Igualmente los terrenos muy permeables requieren el trazado de los surcos muy cercanos, pues en caso contrario el agua se perderá en las capas inferiores del terreno sin alcanzar las raíces.

En ambos casos se desperdicia mucho terreno ocupado sólo por los surcos.

Los surcos no deben ser muy profundos, ya que si lo son el agua se filtra a las profundidades sin alcanzar las raíces de las plantas.



CONSIDERACIONES SOBRE CITRICULTURA

por el Ing. Agr. Julio C. Tucci

El cultivo de los citrus, fuerte renglón de producción frutícola en Salto y otras zonas del país, alcanza, según los datos arrojados por el Censo General Agropecuario de 1951, las siguientes cifras:

TOTALES

	Nº total de plantas	Plantas en producción	Producción en kilogramos
La República ...	4.334.855	2.829.139	55.939.504
Canelones	519.009	350.200	4.861.338
Cerro Largo ...	233.174	178.631	4.808.145
Montevideo	621.927	429.436	8.680.393
Rivera	188.638	140.198	4.308.271
Salto	1.782.307	990.683	18.803.108

En mayor o menor cantidad se cultivan además citrus, en otras zonas de menor importancia.

Los datos que anteceden nos significan la gran importancia alcanzada por este cultivo, de valores millonarios, y que proporciona trabajo a un elevado número de personas en todas las etapas de su explotación. La economía de las plantaciones cítricas está supeditada a factores de distinto orden que la afectan en grado diverso. Por ello el presente artículo se referirá sólo a aspectos de índole general.

Los grandes progresos logrados en zonas de países vecinos (ej.: Concordia, R. A.) en los cultivos cítricos, mediante la aplicación de los últimos adelantos técnicos en todas las fases de los mismos, han despertado lógico interés en nuestros productores, que han podido apreciar la generosa respuesta de los citrus a la racional atención dispensada a sus necesidades.

En este orden de ideas se considera necesario destacar algunos puntos de importancia para asegurar el éxito de las plantaciones, nuevas o ya en producción.

Debe citarse en primer término, que en la actualidad se utilizan dos clases de portainjertos, cuyas características se conocen en el país: Trifolia (Poncirus trifoliata) y Dulce (Citrus sinensis).

Por el momento la utilización de otros portainjertos, tales como Limón Rugoso, Mandarina Cleopatra, Lima de Rangpur, distintas variedades de Citrange, etc., no ha salido del terreno experimental en el país, existiendo actualmente ensayos planteados sobre los mismos, que darán en el futuro respuesta en cuanto a su comportamiento, compatibilidad con las distintas variedades comerciales, resistencia a enfermedades, etc. Digamos en cuanto al Trifolia, que acepta tierras fuertes,

areno-arcillosas; es resistente a la humedad y al frío; se conduce bien en almácigo y vivero; debe injertarse a yema dormida; produce plantas vigorosas de temprana productividad; imparte muy buena calidad a las frutas.

En lo que se refiere al Dulce, prefiere suelos prevalentemente arenosos, y en especial, bien drenados; exige cuidar en almácigos el exceso de humedad; se conduce bien en el vivero; produce plantas de muy buen desarrollo y muy buena calidad de fruta; empieza a producir algo más tarde que el Trifolia.

Como práctica a seguir desde un principio, debe recomendarse una rigurosa clasificación de las plantitas que se extraigan de los almácigos para enviverar, descartando todas aquellas que por distintos motivos no alcancen un desarrollo satisfactorio. Posteriormente una nueva selección en el mismo sentido, deberá efectuarse en el vivero.

Llegado el momento de proceder a la injertación de las plantas enviveradas, se prestará especialísima atención a una adecuada selección de las plantas madres proveedoras de yemas, desde que del acierto con que se efectúe su elección, dependerá el éxito de la futura plantación.

Deben elegirse como "madres", plantas sanas, vigorosas, de por lo menos 12-15 años de edad, que ofrezcan buenas características de producción, y, fundamental, se presenten libres de enfermedades.

Las variedades a injertar sobre los patrones elegidos, son en general, de características suficientemente conocidas en el país, limitándonos a citar por su importancia en las distintas zonas productoras: Mandarinas, Naranja criolla, Naranja de Verano, Naranjas de Ombligo, Híbridas o Malaquina, Limoneros, Pomelos, etc.

Es sabido que dentro de las enumeradas genéricamente, existen variedades de maduración temprana, intermedia y tardía, por lo cual puede decirse que la producción de frutas cítricas frescas abarca la mayor parte del año.

En el vivero, la conducción de la planta injertada, debe tender a facilitar un normal desarrollo, mediante la prestación de los cuidados de limpieza, desbrotes, entutorado, abonado, etc., que sean necesarios de acuerdo a la época del año.

Posteriormente, un cuidadoso estudio de las características del terreno en que tendrá asiento el monte cítrico, deberá ser hecho, para asegurar a la plantación las mejores condiciones para su futuro desarrollo y producción. Las tierras para este cultivo deberán ser, principalmente, profundas y bien drenadas, de buena calidad y conveniente exposición. Deben evitarse las demasiado bajas, húmedas que hagan prever que las plantas sufrirán luego por heladas, etc. Además deberá ubicarse a las distintas variedades de acuerdo a sus características y a las del terreno utilizado.

Es preciso luego proporcionar a las plantaciones, todos los cuidados requeridos para lograr un crecimiento lozano y sin contratiempos. Además de las prácticas culturales comunes deberá realizarse una adecuada fertilización, que como es natural, tendrá en cuenta la calidad de las tierras, el estado de las plantas, y las necesidades que las mismas tienen en distintas edades.

Siendo que la aplicación de fertilizantes tiene por objeto proveer a las plantas de aquellos elementos que necesitan para un crecimiento vigoroso y una alta producción de frutas de buena calidad, deberán tomarse en cuenta las condiciones de cada monte cítrico, a efectos de la aplicación del abono que sea correctamente preciso. Por lo tanto se estudiará siempre la respuesta de las plantas a su aplicación, haciendo si es preciso las modificaciones a la fórmula

utilizada, que demuestren ser necesarias en cada caso particular. Carbono, hidrógeno, oxígeno, nitrógeno, fósforo, potasio, magnesio, manganeso, zinc, cobre, etc., son elementos que las plantas precisan para la vida. Los tres primeros son tomados del aire y del agua; los restantes es preciso proporcionárselos con los fertilizantes.

Todos ellos ejercen influencia en el estado vegetativo y en la producción. Por ej., el Nitrógeno tiene un notable efecto en el crecimiento y lozanía de los citrus; puede proveerse de distintas fuentes. Su deficiencia se nota por un amarillamiento general del follaje, acompañado por una detención en el crecimiento.

El Potasio es abundante en los tejidos y en las frutas, manifestándose a veces su deficiencia por una clorosis en las hojas.

El Magnesio entra en la composición de la clorofila, y su deficiencia apareja una especie de clorosis en los espacios internervales de las hojas.

Cambiando algo el concepto sobre necesidades alimenticias de las plantas, se trata ahora de suministrarles, en las cantidades adecuadas, según las tierras, por medio de abonos y aún, en los casos necesarios, de pulverizaciones nutritivas, todos los elementos citados anteriormente para evitar deficiencias o atrasos en el desarrollo, y acrecentar la producción.

Parecería innecesario, pues, recalcar la importancia que tiene una fertilización racional en calidad y cantidad, para el resultado económico de una explotación comercial.

Para finalizar, debemos agregar que los citrus están afectados por una serie de plagas y enfermedades que es necesario controlar y evitar, para proporcionar a las plantas una sanidad que les permita alcanzar su más alta capacidad productora.

En una rápida enunciación de algunas diremos que entre las primeras se encuentran: Cochinilla Roja Australiana, Aonidiella aurantii, que ha alcanzado una gran difusión, constituyéndose actualmente en la principal plaga y uno de los problemas más serios que afectan el desarrollo y la productividad de los citrus. Esta cochinilla ataca no sólo hojas y frutos, sino que se extiende cubriendo ramas y troncos; se reproduce rápidamente y es resistente, lo que hace su peligrosidad mayor, pues es capaz de causar en breve tiempo daños graves a las plantas que parasita. Puede combatirse eficazmente esta plaga mediante pulverizaciones con aceites emulsionables (en otros países se están empleando con éxito, compuestos fosforados), aplicados en los momentos oportunos y a las dosis recomendadas según el producto utilizado. Los tratamientos correctamente efectuados. permiten su control.

De menor peligrosidad que la citada, es dable observar en citrus otras cochinillas tales como Cochinilla Roja Común (Crysomphalus dictyospermi); Icerya purchasi; Coch. Blanca (Unaspis citri); Coch. "coma" o "serpeta" (Lepidosaphes beckii); Coch. blanda (Lecanium hesperidum); Coch. del Delta (Lecanium deltae), etc. En términos generales, las últimamente nombradas no constituyen mayor peligro para los citrus, a poco que se apliquen los tratamiento insecticidas que corresponden.

"Moscas de las Frutas", de las cuales existen dos especies principales en el país (C. capitata y A. fraterculus), pueden infestar las producciones tardías y tempranas de diversas variedades de citrus. Su ataque es controlable mediante la utilización de cebos tóxicos o pulverizaciones con otros insecticidas conocidos.

Las enfermedades más comunes provocadas por hongos (ej.: Sarna cítrica, Sphaceloma fawcetti) son controlables mediante la aplicación de productos cúpricos, u otros tipos de fun-



PASEO *de* NIZA

JOAQUIN TORRES GARCIA

Torres García nació en Montevide
el 28 de julio de 1875. Se traslad
a Barcelona y allí siguió los curso
de la Academia de Bellas Artes
algún tiempo después, en 1906
realizó su *primer ensayo de pintur*
mural: sus decoraciones de la Ca
pilla de la Divina Pastora y de l
del Smo. Sacramento. Alternó siem
pre el pincel con la pluma. Residi
en Bélgica, N. York, Villefranche
Sur-Mer. En 1915 se sintió atraíd
por las tendencias modernas, cu
bismo, futurismo, y más tarde, e
forma ya definitiva, por el movi
miento constructivista de Mondrian
Antes de la última guerra regres
a Montevideo donde fundó su cé
lebre "Taller", de notoria influenci
sobre el arte pictórico uruguayo
La importancia de Torres Garcí
queda atestiguada en el hecho d
ser el único pintor nuestro que fi
gura en el Museo de Pintura Mo
derna de París, entre obras de Ma
tisse, Picasso, etc.

Falleció en Montevideo en e
año 1953.

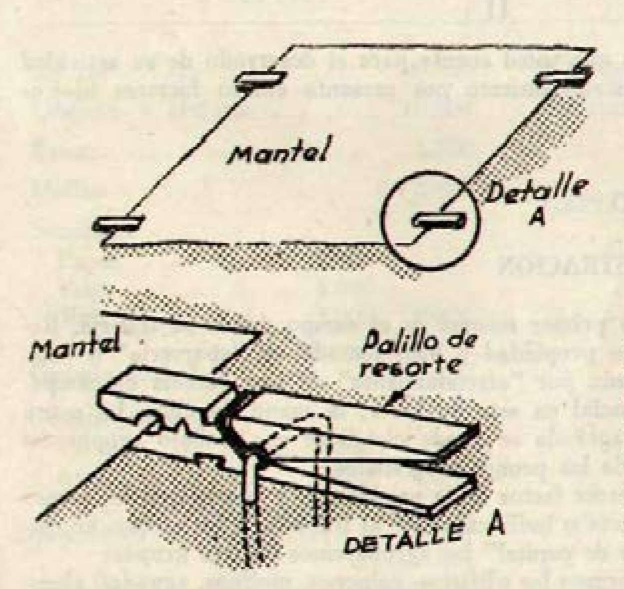
gicidas, que constituyen tratamientos preventivos.

Pero las que más peligro ofrecen son aquellas producidas por virus de las que el ejemplo más notable lo constituye la llamada "tristeza o podredumbre de las raicillas" que hizo necesario renovar nuestros naranjales, sustituyendo el portainjerto de agrio, afectado, por otros pies que no lo eran.

Otros tipos de virosis, de las que algunas manifestaciones se han observado ya en el país, y son conocidas en el extranjero (Exocortis Psorosis, Stempitting, etc.) hacen necesario tomar las mayores precauciones en cuanto a la difusión de nuevos portainjertos aún en experimentación; y en lo concerniente a la elección de las plantas de las que se extraen yemas para la multiplicación de variedades, debe ponerse especial atención, dado que la propagación de este tipo de enfermedades se realiza en muchos casos por ese medio.

Los distintos aspectos tratados aquí en forma general, darán motivo próximamente a la publicación detallada de algunos de ellos, de acuerdo a los resultados que arrojen los ensayos experimentales en marcha.

Puede expresarse, en resumen, que son factores básicos para la producción, la disponibilidad de plantas originariamente libres de enfermedades y seleccionadas por sus características (importancia de la seriedad y responsabilidad con que encaren su trabajo los viveristas); fertilización racional de acuerdo a las necesidades de la plantación; y contralor de las plagas que la afecten.



COMO SUJETAR UN MANTEL A LA TIERRA EN PASEOS CAMPESTRES

Con palillos de resorte al que se le pasa un trozo de alambre fuerte por el resorte. Luego se doblan los extremos del alambre hacia abajo enterrándolos hasta dejarlos bien firme.

LLEVE USTED MISMO LA CONTABILIDAD DE SU ESTABLECIMIENTO AGRICOLA

por el contador Ariel Alvarez

¿Se ha preguntado usted la importancia que tiene la Contabilidad en un establecimiento agrícola? ¿Pero qué es y qué le brinda la Contabilidad?

I

La Contabilidad es un instrumento, una herramienta indispensable para el éxito de una explotación industrial, comercial, agrícola o ganadera, chica o grande.

Los fines que pueden alcanzarse entre otros muchos son: determinar exactamente la utilidad de un año de labor; sacar datos para la formulación de planes de trabajo; y determinar los costos de cada una de las explotaciones de un establecimiento.

A primera vista parecería que todo ello sólo puede ser alcanzado si contrata *a un Técnico; sin embargo, el objeto de este trabajo es ayudarlo para que usted* mismo pueda obtener los fines indicados.

II

¿Cuáles son los elementos que usted cuenta para el desarrollo de su actividad agrícola? El estudio de su establecimiento nos presenta cuatro factores básicos para la producción:

1. — TIERRA
2. — TRABAJO
3. — CAPITAL
4. — ADMINISTRACION

1. — TIERRA. — Nuestro primer recurso es el campo donde se trabaja. Recurso este que puede ser de su propiedad o bien tomado en "aparcería" o "medianería" o más simplemente aún por "arrendamiento" de una parcela de campo.

2. — TRABAJO. — Es esencial en esta de labor, la mano de obra. La mano de obra usada en el trabajo agrícola se puede clasificar en: trabajo propio del *agricultor, de su familia y el de los peones contratados.*

3. — CAPITAL. — Es el tercer factor de la producción y consiste en los bienes que posee y que se aplican directa o indirectamente al trabajo. A los efectos de clarificar un poco esto de "bienes de capital" los agruparemos en tres grupos:

a) *Equipo Fijo;* que lo forman los edificios, galpones, molinos, aguadas, alambrados, postes, establos, graneros y las instalaciones en general.

b) *Equipo Móvil;* está constituído por la maquinaria agrícola (tractores, trilladoras, cosechadoras, rastras, etc.), camiones, jeeps, etc.

Tanto en este grupo como en el anterior se incluyen elementos o bienes, que se usan o utilizan durante un tiempo más o menos largo antes de consumirse o terminarse su utilidad.

c) *Capital Circulante;* forman este grupo las semillas, fertilizantes, lubricantes y combustibles para las máquinas agrícolas y vehículos, el alimento para los animales, los animales (cerdos, vacunos, lanares, aves, etc.). Podemos distinguir los animales que se crían en el establecimiento con el fin de obtener beneficios de ello con su comercialización, lo llamaremos "Ganado de Renta", de los animales de labor que son los que se destinan a las tareas agrícolas y que designamos "Ganado de Labor". Se incluyen también bajo este rubro, el efectivo, los depósitos en bancos y los deudores del establecimiento.

Todos estos bienes de capital, agregado la Tierra (si es de propiedad del que explota el establecimiento) forman el ACTIVO. Frente a él encontraremos el PASIVO que está formado por las cargas, las obligaciones, las deudas contraídas por el agricultor.

La diferencia del Activo y del Pasivo nos dará el CAPITAL NETO del establecimiento.

Si ahora ordenamos todos esos elementos, en la forma que a continuación se hace, obtendremos un ESTADO DE SITUACION a la fecha en que se haga. No es otra cosa que un Inventario, en el cual se han ordenado y agrupado los bienes.

ESTADO DE LA SITUACION AL 31 DE DICIEMBRE DE 1957

ACTIVO			PASIVO	
Tierras		50.000	Hipoteca	35.000
Edificios y Mejoras		10.000	Cuentas a Pagar	10.000
Tractor		1.500		45.000
Molino		2.400	CAPITAL NETO	37.800
Semillas:				
Papas	2.000			
Trigo	4.000			
Maíz	2.000	8.000		
Ganado de Labor		250		
Ganado de Renta				
Vacunos	3.200			
Aves	1.450	4.650		
Camión		6.000		
		82.800		82.800

4. — ADMINISTRACION. — No está representado por ningún bien material. Administrar es planear qué se ha de producir, en qué cantidad; es operar con todos los elementos antes detallados. El administrador es usted, que se encuentra al *frente de la explotación agrícola y serán sus decisiones las que pondrán en marcha* toda la explotación. De su buena orientación dependerá el éxito o el fracaso.

III

Comencemos nuestro trabajo. ¿Qué es lo primero que debemos hacer? Un INVENTARIO.

Llamamos Inventario a la relación "clasificada y valorizada" del Activo y el Pasivo del establecimiento. Es determinar qué elementos posee y qué deudas pesan sobre el establecimiento.

Veamos cómo se realiza un Inventario.

Para confeccionarlo hay que efectuar primero un recuento físico de todos los bienes del establecimiento, anotando en un cuaderno o en hojas sueltas todos los bienes que van apareciendo, indicando las unidades o pesos de los mismos. Este recuento debe ser lo más exacto posible aunque sin llegar a la exageración que haga demasiado larga y complicada la tarea.

Una vez terminada, o si se puede simultáneamente que se va haciendo el recuento. se "clasifican" de acuerdo a lo visto en la página anterior.

Efectuado este paso deben "valorizarse". No hay normas rígidas en esta materia de valorizar los bienes, pero recomendamos que los valores que se asignen sean más bien bajos, a los efectos de no sufrir los engaños que valores altos ocasionan. Porque éstos pueden llevarlo a suponer una situación de abundancia y embarcarlos en operaciones que excedan la capacidad del establecimiento.

El valor de los bienes que forman los grupos de Equipos Fijo y Móvil, será el de "costo" que se extraerá de las facturas, de las cuentas de las barracas o almacenes donde se adquieran. Tratándose de bienes inmuebles será el que figura en la escritura pública correspondiente.

Conviene separar las construcciones y edificios destinados a la vivienda del agricultor y de su familia, del resto que se destina al servicio del establecimiento.

En cuanto a las semillas, fertilizantes, animales, etc., el precio puede ser el de mercado o el de costo, cual de los dos sea el menor.

Vamos a incluir aquí un nuevo término: AMORTIZACION.

Desde ya diremos que no nos referimos a los pagos que periódicamente se hacen para cancelar una hipoteca por ejemplo.

Todos los bienes agrupados bajo las denominaciones de "equipo fijo" y "equipo móvil", tienen una duración limitada en el tiempo. Eso hace que al transcurrir los años, vayan perdiendo valor. Pues bien, esa pérdida de valor es necesario que se vaya reflejando en nuestro Activo, bajando en una suma que aproximadamente nos lleve los bienes al valor que realmente deben tener en ese año. Claro que cualquier suma que se establezca será siempre inexacta, pero que trataremos de hacer lo más aproximada posible a la real pérdida de valor.

Si no se efectuara esa disminución gradual, sucedería que su valor original estaría figurando en el Inventario hasta el momento de la inutilidad total, en el que bruscamente desaparecería de los Inventarios, lo que ocasionaría graves errores en ese ejercicio. En cambio si se disminuye su valor por medio de una cuota de

amortización, cada ejercicio irá sufriendo la "pérdida" de valor, aunque en la realidad física el bien exista completo todavía.

El sistema que proponemos para fijar la cuota anual de amortización, es el de dividir el valor del bien por el número de años que calculamos va a durar.

A continuación damos la tabla de duración y porcentaje de amortización establecida por Roberto Muller Degradas, de los principales implementos agrícolas:

Denominación	Duración años	Porcentaje anual de amortización
Alambrados	de 10 a 30	10 - 3,5
Alfalfares	5	20
Arados	20	5
Automóviles	5	20
Balanzas	15	7
Camiones	10	10
Carros	10	10
Cosechadoras	10	10
Chapas de hierro galvanizado	de 15 a 20	7 - 5
Desgranadoras	15	7
Edificios de adobe	10	10
Edificios de cal y arena	30	3.5
Esquiladoras	de 10 a 15	10 - 7
Galpones	30	3.5
Herramientas	de 1 a 5	100 - 20
Horquillas	de 1 a 3	100 - 33
Lonas	de 2 a 5	50 - 20
Molinos a viento	20	5
Motores a nafta	10	10
Picadoras de ensilaje	10	10
Rastras de dientes	10	10
Rastras de discos	10	10
Sembradoras de cereal	10	10
Sembradoras de maíz	15	7
Sembradoras de papas	20	5
Silos de material	30	3.5
Tarros de leche de hierro galvanizado	20	5
Tarros de leche de hojalata	5	20
Tractores	10	10
Trilladoras	15	7

La cifra de la última columna será la que debemos aplicar sobre el valor del bien y obtendremos así la cuota anual de amortización.

A los efectos de tener ordenada la vida de estos equipos se puede hacer en una hoja rayada según se muestra.

Clase de bien	*Año de* adquisición	*Costo de* adquisición	Vida probable	% amort.	*Cuota de* amortización
Tractor Fordson	1950	5.000	10	10	500
Camión Chevrolet ...	1953	10.000	10	10	1.000
Molino a Viento	1949	4.000	20	5	200
Edificios y Mejoras ..	1936	20.000	50	2	400

En la misma se irán anotando todos los bienes sujetos a amortización existentes en el establecimiento a la fecha de realizar el primer inventario. Posteriormente se irán agregando los nuevos bienes que se adquieran.

La cifra de la última columna será la que anualmente deberá rebajarse del valor con que figuró el bien en el ejercicio anterior hasta desaparecer al fin de los años de vida probable que oportunamente se fijó.

Si por cualquier circunstancia uno de esos bienes se venden, o se destruyen, deberán eliminarse de esa hoja.

A los efectos de facilitar los cálculos se deben considerar todas las adquisiciones como hechas al fin del "ejercicio".

Llamamos EJERCICIO el espacio de tiempo dentro del cual se desarrolla una actividad completa. Ese espacio o período debe abarcar un año y lo haremos coincidir con el año calendario; luego empezará el 1º de enero y terminará el 31 de diciembre de cada año. Es de hacer notar que se puede hacer comenzar el ejercicio en fecha diferente a la indicada, debe buscarse la época en la cual la actividad *agrícola sea menor.*

En otra hoja que tendrá el siguiente rayado, se irán columnando año a año, los valores que estos bienes tendrán en ese ejercicio a los efectos de trasladarlo a la hoja de inventario sin ninguna molestia ni pérdida de tiempo.

Clase de bien	Valor al 31/12/57	Valor al 31/12/58	Valor al 31/12/59	Valor al 31/12/60	Valor al 31/12/61	.....
Tractor Fordson	1.500	1.000	500	—	—	....
Edificios y Mejoras ...	10.000	9.600	9.200	8.800	8.400	....
Camión Chevrolet	6.000	5.000	4.000	3.000	2.000	....
Molino a Viento	2.400	2.200	2.000	1.800	1.600	....
	19.900	17.800				

Expliquemos brevemente cómo se construye este cuadro.

Los datos se sacan de la hoja vista arriba; por ejemplo, el tractor fué adquirido en el año 1950 (fin de ese año), han transcurrido 7 años hasta la fecha del inventario al 31 de diciembre de 1957. La cuota era de 500.— anuales, que multiplicada por 7 nos da 3.500.—, cifra que restada de los 5.000.—, precio en que fué adquirido, nos da los 1.500.— con que figura ahora en esta hoja.

Esta hoja se puede hacer en cualquier momento del año, de manera que a la fecha de los inventarios las cifras correspondientes a los equipos fijo y móvil estén ya calculadas. Si nosotros observamos el estado de situación página 451 y sumamos los valores de: tractor, camión, edificios y mejoras, y molino nos dará 19.900 que es la cifra de la primera columna de este último cuadro.

IV

Si nosotros quisiéramos cumplir con uno de los fines que le asignamos a la Contabilidad, esto es, determinar exactamente la UTILIDAD DE UN AÑO DE LABOR, nos bastaría con realizar un inventario a la finalización del mismo. A manera de ejemplo supongamos buscar la ganancia del establecimiento cuyo estado de situación al 31 de diciembre del 57 fué el ya visto en la página 451.

Supongamos que el estado de situación al 31 de diciembre de 1958 es el siguiente:

ACTIVO			PASIVO	
Tierras		50.000	Hipoteca	30.000
Edificio y Mejoras		9.600	Cuentas a Pagar	5.500
Tractor		1.000		35.500
Molino		2.200	CAPITAL NETO	54.000
Camión		5.000		
Semillas:				
Trigo	8.000			
Papas	2.000	10.000		
Ganado de Labor		200		
Ganado de Renta:				
Aves	1.500			
Vacunos	5.300	6.800		
Efectivo		200		
Banco República		4.500		
		89.500		89.500

Comparando las cifras de la cuenta "Capital Neto" del ejercicio 1957 con las del ejercicio 1958 encontramos que la misma arroja un aumento de $ 16.200.— (54.000.00 — 37.800.00).

Esto es que la actividad agrícola durante el año 1958 produjo un beneficio, una utilidad de $ 16.200.—. Tenemos el resultado total del trabajo en el establecimiento, y esto es ya bastante teniendo en cuenta que antes sólo pensábamos o creíamos que habíamos ganado tanto o cuanto, alrededor de, ahora sabemos a ciencia cierta, que el esfuerzo realizado nos dió tantos pesos de utilidad.

Hemos obtenido esa cifra, en síntesis, comparando las cifras del inventario (estado de situación) al 31 de diciembre de 1957 con las del inventario al 31 de diciembre de 1958.

V

Demos un paso más adelante, si bien el paso ha sido grande, los inventarios comparados, nos han mostrado el resultado de un año, no nos indica cómo se produjo el mismo, qué cambios se produjeron en el transcurso de ese período de tiempo que va entre las fechas de los dos inventarios.

A fin de llenar ese espacio entre los inventarios se necesitan llevar otros registros, otras anotaciones que nos dirán por ejemplo: ¿a cuánto ascendieron los ingresos, las entradas en el curso del año?, ¿cuáles corresponden a los sembrados o cosechas de trigo, de maíz, o a los ingresos por venta de leche durante el año?, ¿qué cantidad neta produjo un cultivo de maíz?, etc.

Los registros que nos suministrarán esas informaciones serán los que llamaremos REGISTROS DE INGRESOS y REGISTROS DE EGRESOS, esto es de entradas y de salidas respectivamente.

Los INGRESOS en un establecimiento agrícola se pueden producir por alguna de estas cuatro categorías de operaciones:

a) Por "venta de cosechas".

b) Por "venta de animales".

c) Por "venta de productos animales", leche, huevos, etc.

d) Por las demás operaciones no comprendidas en las categorías anteriores y que denominaremos "otros ingresos".

Para cada una de estas categorías de ingresos, se abrirá una hoja, un registro, que puede ser anual o mensual, todo dependerá de la cantidad de movimientos que se produzcan en el establecimiento.

a) Veamos para los ingresos de esta categoría. — En el caso que el movimiento de la venta de cosechas, fueran producidas por diversas clases de cultivos y además dentro de cada una de ellas los movimientos fueran muchos se abrirían una hoja para "trigo", otras para "maíz" y así sucesivamente para los demás cultivos. Damos a continuación los rayados de las hojas para las anotaciones de esta categoría de ingresos, en forma individual y en forma colectiva.

VENTA DE TRIGO

Año o Mes

Fecha	Condiciones de la Venta	Precio	Cantidad	Valor

INGRESOS COSECHAS

Año o Mes

Fecha	Condiciones Venta	Trigo		Maíz		Papas		Otros	
		Kgs.	Valor	Kgs.	Valor	Kgs.	Valor	Kgs.	Valor

b) El registro para "venta de animales" es casi igual al de "cosechas". Si son pocos y con poco movimiento, bastará una sola hoja; si los ingresos son repetidos por el número de ventas en el año, se hará una hoja para cada especie animal.

c) Los ingresos provenientes de "venta de productos animales", se podrán anotar en un registro de este tipo de rayado.

Fecha	Condiciones Venta	Leche y Derivados		Huevos		Lana		Otros	
		Lts.	Valor	Núm.	Valor	Kgs.	Valor	Kgs.	Valor

d) El registro o registros de "otros ingresos" que pueden hacerse serán similares a cualquiera de los modelos expuestos. Puede ser por venta de leña, de alguna maquinaria, etc. Incluímos aquí lo recibido por cobro de cuentas de nuestros deudores, y retiros de efectivo del banco donde tenemos depositados fondos; estas operaciones no son propiamente ingresos pero al efecto de un control posterior que veremos debemos considerarlo como tal. Se anotarán también los préstamos de dineros que recibamos.

Como norma general, y válida para cualquiera de las cuatro categorías, decimos que los rayados de las hojas es libre y se puede adaptarla a lo que crea más conveniente a los fines del establecimiento.

Puede o no anotarse como ingreso lo que se destina al consumo del agricultor o de su familia. Es conveniente que se hiciera, esto es, se considerara como venta, porque como de esos registros se pueden extraer datos para calcular los rendimientos de cosechas o de los animales, los mismos se verían disminuídos por los retiros domésticos.

A los efectos de tener ordenados estos registros u hojas es conveniente tenerlos todos en una carpeta, de modo que nos permita poner y sacar con facilidad la hoja que necesitemos sin necesidad de tocar los otros.

Una última recomendación relacionada con los ingresos. Las "ventas a plazo" también deben registrarse, claro que señalando convenientemente las mismas (tinta o lápiz rojo, por ejemplo) a los efectos de poderla diferenciar con las al contado.

A los efectos de tener resumidos todos los ingresos se puede, y recomendamos que así se haga, resúmenes mensuales en una planilla que podía tener el rayado siguiente:

REGISTRO DE INGRESOS

Mes Año

Fecha	Detalle	Venta de Cosechas			Venta de Productos Animales			Venta de Animales			Otros Ingresos		
		Maíz	Trigo	Papas	Leche	Lana	Huevos	Aves	Vacun	Cerdos	Cobro de Deudas	Retiros del Banco	Varios

Pasemos ahora a hablar de EGRESOS.

Es necesario distinguir dos categorías de egresos: a) GASTOS y b) ADQUISICIONES.

a) Los "gastos" pueden dividirse en varios grupos, pero a los efectos de no complicar y salir de los fines de este trabajo, nos limitaremos a decir que dependerán de la importancia y repetición de los mismos en el año para justificar un agrupamiento determinado. La práctica en cada establecimiento será la que aconsejará la formación de esos grupos.

A manera de ejemplo, diremos que pueden dividirse en "Gastos para cosechas", "Gastos para los animales", "Gastos para equipo fijo y móvil" y "Diversos gastos".

No nos extenderemos en la explicación de los registros para cualquiera de estos grupos ya que se limitarán a un rayado conveniente de manera que permita incluir en cada grupo los gastos realizados en beneficio del mismo.

b) Las "adquisiciones", que son las compras de equipos fijo y móvil, se deberán anotar además del Registro de Egresos que líneas abajo proponemos, en las hojas de la página 454. Son adquisiciones igualmente la compra de animales y sus aumentos figurarán al efectuarse el recuento de fin de ejercicio.

Veamos un modelo de rayado de "registro de egresos" donde se anotan tantos gastos como adquisiciones.

REGISTRO DE EGRESOS

Mes Año

Mano de Obra		Semillas			Fertilizantes	Animales Adquiridos			Adquisición de Equinos			Reparación de Equipos		
Nº de Jornales	Valor	Papas	Trigo	Maíz		Aves	Vacunos	Cerdos						

Es *necesario anotar convenientemente cuáles son los egresos que se pagan al* contado y cuales los que efectuamos al fiado. Igual observación hicimos cuando hablamos de los ingresos.

Vemos entonces que analizando ya sea cada planilla en particular u operando con ambas, podemos dar contestación a cualquiera de las interrogantes que nos hicimos al comienzo de esta parte V, como así a muchas otras.

Pero nos sirve para algo más, nada menos que para controlar el movimiento de dinero, de efectivo del establecimiento.

Sumemos primero las planillas de ingreso de todos los meses (restemos las operaciones que no fueron al contado); obtenemos la cantidad de efectivo que entró en el año en el establecimiento. Hagamos lo propio con las planillas de egresos. Entonces la existencia de efectivo que teníamos al fin del ejercicio anterior que figurará en el inventario a esa fecha, más lo ingresado durante el año, tiene que ser igual a lo retirado más la existencia al fin del ejercicio.

Existencia de efectivo al fin del año anterior (principio de éste)

\+ Lo ingresado durante el *ejercicio* (*suma sacada de los registros de ingresos mensuales*)

(suma)

— Lo egresado, retirado durante el año (suma de los registros mensuales de egresos)

(resta)

= A la existencia al fin del ejercicio.

De esta manera y sin necesidad de ningún otro registro hemos controlado el dinero del establecimiento.

Este control puede y debería hacerse mensual; las cifras serían las obtenidas de las planillas mensuales de ingresos y egresos y debería agregarse el saldo del mes anterior.

VI

Al iniciar este trabajo nosotros dijimos que la Contabilidad le ayudaría a determinar el COSTO de una producción cualquiera. Para ello será necesario conocer *la totalidad de los valores que se agregan hasta formar el producto que luego* se vende. Hay para conocer cualquier costo estos tres grupos de valores:

a) Los precios de los "factores o materiales empleados exclusivamente en esa cosecha". Pertenecen a esta clase lo pagado por las semillas sembradas, los fertilizantes aplicados a esa porción de campo cultivado, la mano de obra de los hombres dedicados exclusivamente a ese cultivo.

b) La parte que corresponde a este cultivo de los valores de los "factores o materiales que son empleados simultáneamente en varios cultivos" u otras tareas; por ejemplo, el equipo de labranza, tractores, sembradoras, el uso de galpones, el ganado de labor, las herramientas, etc.

c) Los "valores de los factores o materiales que sirven en forma general al establecimiento" y que se denominan "gastos generales". Por ejemplo los impuestos que pesan sobre todo el establecimiento, los sueldos de capataces o de técnicos que dirigen o asesoran el desarrollo total de la explotación agrícola, etc.

Vayamos ahora a la integración de un precio de costo analizando cada uno de los elementos que lo integran.

Tierra. — Si el campo es de propiedad de la misma persona que hace el cultivo, deberá fijar un valor a la parcela de campo donde se realiza el sembrado. Si se trata de un campo arrendado deberá cargarse una cifra, que sea la cuota-parte del precio de alquiler, teniendo en cuenta la superficie utilizada.

Semillas. — No ofrece dificultad, el valor con que figurara; será el que se pagó por ella o si ha sido producida en el mismo establecimiento por el precio *del mercado o el de costo si previamente se hubiera determinado.*

Mano de obra. — Habrá que cargarlos con la cantidad correspondiente de jornales o de horas de trabajo que hubieren estado ocupados en ese cultivo. Cuando la labor es realizada por el mismo agricultor o su familia, será necesario asignarse un jornal.

El valor con que la mano de obra integra el costo de producción no se reduce a lo abonado por jornales, sino que habrá que sumar lo que se abona por Jubilación, Asignaciones Familiares, Seguro de Accidentes de Trabajo, como así los gastos que por concepto de alojamiento y alimentación consuman las personas *empleadas.*

Fertilizantes. — Se agregará a las demás cifras, el costo del fertilizante agregado a esa parcela de campo. En caso que la acción del fertilizante dure más de un cultivo o cosecha, es necesario no cargar todo ese valor sino únicamente por la cifra que resulte al dividir el precio total del fertilizante entre el número de cosechas sobre las que ejerza su influencia.

Equipo móvil. — Nos referiremos a la cifra que como integrante del costo de producción le corresponda a un tractor, pero ese proceso será similar para cualquier otra maquinaria agrícola.

Es necesario tener en cuenta los días que trabaja el tractor en ese cultivo, y también los días en el año que presta servicios a todo el establecimiento.

Por otro lado es necesario anotar cuáles son los consumos, encontrando entre

ello: los jornales del tractorista y ayudantes, el precio de los lubricantes y combustibles empleados, la amortización y los gastos de reparaciones. Conocida esa suma global anual, que está significando cuánto cuesta en el año los servicios del tractor, dividimos la misma por las horas o días de trabajo, en el año y obtenemos el costo horario o diario del tractor.

Multiplicando ese valor por las horas o días dedicados a esta cosecha, encontraremos la suma que deberá cargarse para el cálculo del costo de ese cultivo.

Si el tractor no es de propiedad, la suma a agregarse será el alquiler pagado por la utilización del mismo.

Herramientas. — Incluímos en este rubro, herramientas de mano, rastras, enseres, aperos, etc.

Se seguirá igual procedimiento que para la maquinaria agrícola atendiendo siempre a la vida probable a los efectos de fijar la cuota de amortización anual.

Ganado de labor. — Por un lado debemos anotar los gastos que demanda el mantenimiento de los animales. Y luego debemos hacer como hicimos con el tractor, determinar el tiempo que se ha destinado a ese cultivo. Multiplicando el costo diario u horario (que previamente obtuvimos, mantenimiento total dividido en días u horas anuales de trabajo) por los días u horas en que se utilizó el animal en beneficio del cultivo, obtendremos un nuevo valor a agregar a los ya establecidos.

Equipo fijo. — Son los molinos, aguadas, graneros, galpones, almacenes, edificios y construcciones en general, alambrados, etc.

El costo anual de cualquiera de esas construcciones, estará dado por las reparaciones, las mejoras y la cuota de amortización fijada.

Determinado ese valor, corresponderá agregar al cultivo en cuestión, la cuotaparte correspondiente. Cuota que puede determinarse en razón del espacio de terreno que usa o del tiempo de duración de la tarea.

Seguros. — Se agregará el valor de la prima pagada, siempre que el seguro cubra específicamente los riesgos de ese solo plantío. En caso de cubrir varios, se dividirá por ejemplo entre el valor total de todos los elementos que cubra.

Gastos Generales. — Son aquellos que no sirven directamente a una explotación determinada, sino a todo el conjunto del establecimiento.

Figurará entre ellos, todos los egresos del establecimiento que no hayan sido anteriormente incluídos en los otros rubros.

Como ejemplo tenemos los impuestos nacionales o municipales, energía eléctrica, sueldos de capataz, de técnicos, intereses de hipotecas o de préstamos en general, etc.

Se sumarían todos esos egresos y ese importe total podría dividirse en proporción al valor de los productos obtenidos en cada explotación del establecimiento.

Sumando todos los valores obtenidos por cualquiera de los conceptos antes vistos obtendríamos el COSTO DE PRODUCCION de un cultivo, o de una explotación determinada.

Si agregamos ahora los gastos por el embolsado de los granos y los gastos de transporte, de almacenaje y también las comisiones que pueda provocar la venta de ese cultivo, tendremos el COSTO TOTAL.

Llegada a la etapa final de esta parte del trabajo, está usted en condiciones de ver, en primer lugar, de cuánto capital debió disponer para obtener ese producto; luego al vender, determinar la ganancia y ahora podrá comparar si realmente vale la pena o no el esfuerzo realizado.

Puede obtener el rendimiento por tonelada de trigo producida, o por hectárea de campo sembrada, qué porcentaje de utilidad frente al capital empleado significó, ver la posibilidad de continuar o no con esa clase de cultivo, en fin, es inagotable los juicios, planes, comprobaciones que puede hacerse teniendo determinado el costo de una explotación.

VII

Hemos llegado así al fin de este ensayo de Contabilidad Agrícola, y sólo nos resta aconsejar, que aun cuando a la primera lectura pueda haberle parecido un trabajo difícil, que se anime a ponerlo en práctica y encontrará en su nueva "especialización" una forma de descanso y distracción de la labor agraria y a la vez le reportará incalculables beneficios.

RECORDANDO ESCENAS TAURINAS

por Manuel de Castro

LAS nuevas generaciones ignoran que en Montevideo, desde los lejanos tiempos del coloniaje, hasta 1910, con algunos intervalos más o menos largos a causa de imposiciones gubernamentales, existió una real afición por la tradicional fiesta española, a tal punto de que en la derruída Plaza de Toros de la Unión, lucieron sus habilidades los mejores toreros de cada época.

Haciendo un poco de historia, debemos especificar que el origen de tal ruedo, con características de verdadero circo romano, con sus grandes arcadas y peculiar monumentalidad, se debió a la contribución desinteresada, de sesenta connotados comerciantes, a razón de mil pesos cada uno y sin participación alguna en las empresas que regían los espectáculos. A tal efecto el Dr. Norberto Larravide formó una Comisión para arbitrar y administrar tales fondos y en la que actuara, como secretario, nuestro poeta Francisco Acuña de Figueroa, gran aficionado de las corridas de toros y a las que dedicó sus celebradas "Toraidas", secundándolo en sus tareas el flamenquísimo cura párroco de aquella villa, el Padre Ereño.

En los diarios de la época pueden verse los avisos en la Sección Marítimas, la noticia de los cargamentos de tierra romana que llegaban hasta nuestro puerto para las obras de la Plaza de la Unión, construída con ese material, juntamente con ladrillo y piedra. De esta manera, el Coso taurino construido con tan nobles elementos estaba llamado a durar siglos, de no haber mediado la incuria municipal autorizando su demolición, en vez de aprovechar su emplazamiento para otros espectáculos al aire libre, una vez prohibida la fiesta española.

El ruedo de la Unión tenía más interés arquitectónico que la propia Plaza levantada allá por 1908 en el Real de San Carlos (Colonia), más primorosa y ornamental, con su estilo semi-arábigo, pero sin la majestad y equilibrada gracia del circo unionense, de soberbio estilo romano, recordando al célebre Coliseo romano.

Puede inferirse, por la relación apuntada, la real prestancia que adquirió la villa de la Unión en las sucesivas temporadas taurinas que se celebraron en dicha Plaza, a la que había que llegar en el primitivo tranvía a caballos, en volantas o simples carromatos. Nuestro gran pintor Pedro Figari, en uno de sus estampones taurinos que se encuentra en el Museo Nacional, trazó con pinceladas nerviosas y personal colorido, la llegada al circo taurino de las volantas descubiertas conduciendo a los diestros, con sus vistosos trajes de luces, contrastando con la negrura del coche y el gracioso empaque del auriga, al parecer muy orgulloso al ser portador de tan honrosa carga. Al fondo, se ve el portalón de entrada a la Plaza y un cielo de un azul translúcido, peculiarísimo en la pintura del maestro. La inusitada animación que reinaba en

la villa, los días de corrida derivaba, como es natural, hacia un mayor auge de los comercios circunvecinos y los vendedores ambulantes, pululaban, pregonando su mercancía, en los alrededores del redondel.

Una circunstancia especial favoreció la afluencia de los mejores toreros de España al Coso taurino de la Unión por aquellos tiempos, ya que cuando se iniciaban las corridas por estas latitudes, en la madre patria no se toreaba debido a la estación invernal y también en virtud del alto valor del peso fuerte uruguayo con relación al menguado de la peseta. De tal manera, pudieron contratarse a verdaderas figuras de la tauromaquia hispánica, como ser Manuel Domínguez (Desperdicios), Fernando Gómez (El Gallo), Luis Mazantini, Cuatro Dedos, Lagartija, El Tortero, El Americano y Punteret, con sus correspondientes cuadrillas de banderilleros y picadores.

Las corridas se anunciaban, aparte de los carteles alusivos, con un pregonero que recorría las calles de la Unión y de Montevideo, precedido de un tambor que armaba gran bullanga entre los pacíficos pobladores, despertando el interés por el espectáculo programado.

Los toros a lidiarse procedían de las dehesas españolas y de tanto en tanto, se incorporaban algunos cornúpetos del país de bien probada bravura. La plaza tenía capacidad para 25.000 personas cómodamente sentadas en sus tendidos de sol y sombra y los palcos se adornaban con gallardetes y emblemas españoles y nacionales, para dar mayor visualidad al redondel.

Entre las diversas suertes, hoy desterradas de la tauromaquia, se efectuaba El Tancredo, que consiste en esperar al toro inmóvil, vestido de blanco, encaramado en un pedestal; las banderillas en silla, aguardando la embestida del toro, sentado (y que ocasionara la muerte del diestro Punteret); el quiebro a cuerpo limpio o con el capotillo al brazo y el matar al toro "recibiendo" faena de gran lucimiento y espectacularidad.

Tras una larga temporada de inactividad taurina debido a la prohibición del espectáculo, se logró ya en los tiempos actuales, es decir, a principios de siglo, rehabilitarlo bajo el nombre de "Ferias de Sevilla" pero con toros españoles y embolados. Por esta última circunstancia, la fiesta perdió algo de emoción y colorido, supliéndose estas anomalías, con la excelencia de las cuadrillas y la bravura de las reses. Tras de algunas temporadas menores en las que intervinieron algunos toreros de relativo cartel en los ruedos hispánicos, como Antonio Pazos, Segurita, Matías Lara, Antelo, Araujito, el Tato Gonzalito, Parrao y Juan Iglesias, se inició allá por 1910 la rehabilitación, en grande escala, del bravío espectáculo, con la presencia del afamado torero sevillano Antonio Fuentes, que recién se había retirado de su riesgosa profesión y cargado de gloria: le secundaban los diestros de cartel Enrique Vargas (Minuto) y Fermín Muñoz (Corchaíto), con sus correspondientes cuadrillas que formaban un conjunto de 20 diestros.

Es de imaginarse la magnificencia y colorido que tendría el paseíllo de los diestros en el ruedo de la Unión, atestado de espectadores y a los acordes de la celebrada marcha "La Giralda", luciendo aquéllos sus trajes de luces y los capotes recamados de oro y plata!

Por otra parte se lidiaron reses de las mejores ganaderías españolas, como las de Miura, Veragua, Saltillo y Santa Coloma, dándose una serie de espectáculos interesantísimos en los que el maestro Fuentes dió de sí todo su arte en capa y muleta, recreándose, además, en su inimitable forma de colocar banderillas al quiebro; "Minuto", muy garboso, aunque algo pequeño de estatura, daba arriesgados pases sentado en

el escaño de la barrera, y Corchaito ofrecía, con donaire y gracia, sus celebrados saltos a la garrocha, con mucha limpieza. En la pica sobresalió el gran picador Feria y en la brega el banderillero Maera, hombre de confianza y sabio en recursos toreriles, como peón de brega.

Nuevamente la Unión, que ya no era villa, sino populosa barriada, cobró una inusitada animación y los medios de transporte, más modernos, con los primeros tranvías eléctricos, algunos autos y los carruajes que todavía circulaban, transportaban a miles de entusiastas aficionados hasta el ruedo, los días de espectáculo taurino. La Plaza fué convenientemente refaccionada, agregándosele una hilera de palquillos de madera. Mantenía indemnes sus viejos muros desde el año 1862 en que fué construída. Los trajes de luces de Antonio Fuentes se exhibían en las vidrieras del centro de la ciudad y al gran diestro se le veía con frecuencia en el Café La Giralda, donde jugaba partidas al billar, luciendo en uno de sus dedos un anillo con un brillante, cuyo tamaño llamaba la atención. Había trabado amistad con el célebre domador de fieras alemán Keller y el torero asistía asiduamente al Circo donde aquél actuaba, haciendo lo propio su amigo, cuando el maestro sevillano toreaba en la Unión, y estableciendo ambos un intercambio de valores viriles, cada uno en su modalidad.

Se hablaba de toros en todos los Cafés, ya que el football era muy incipiente todavía. En el viejo Tupí se reunía la gente de coleta y los aficionados, frente a los grandes cartelones taurófilos que decoraban sus paredes; algunos diestros, como Torerito de Málaga, usaba aún la chaqueta corta al estilo de Reverte y en las pensiones de la Pasiva reinaba el flamenquismo y la alegría, después de cada corrida.

Una vez terminada la temporada grande, se organizaron nuevos espectáculos, pero sin el brillo de la anterior, ya que la mayoría de los toreros volviéronse a España y otros rumbo a México. En la Unión quedó rezagado desde 1908 el valiente picador Araujito, hermano del novillero del mismo nombre, quien se dispuso a dejar sus puyazos a los cornúpetos por la eglógica tarea de expender verduras al público, a cuyo efecto se instaló en plena calle 8 de Octubre, donde se popularizara por ser el precursor de los verduleros que daban, en aquella época feliz, perejil de yapa... En una corrida de toros, antes de retirarse, en medio del redondel le dió de comer alfalfa a un bravo toro español, saliendo muy bien de tan arriesgado propósito, que ya revelaba su tendencia a convertirse más tarde, en un pacífico expendedor de lechugas y zapallos.

También quedó entre nosotros, pero dentro del perímetro de la capital, un voluminoso y pintoresco picador malagueño llamado Juan Infante, conocido por el remoquete de "El Grajo", quien ganaba tres libras por corrida, viviendo en un conventillo de la calle Río Negro, a donde iban a buscarlo, en volanta, los compañeros de cuadrilla en las tardes de toros, alborotando a los moradores del inquilinato y de las casas circunvecinas.

Era de verlo salir de su humilde habitáculo, con sus pesadas botas, revestidas de hierro que casi le impedían caminar, la chaqueta de alamares y el amplio castoreño, el rostro jovial y congestionado, abriéndose paso entre la chiquillería y moradores del conventillo, como un fabuloso Rey de la Corte de los Milagros.

"El Grajo" era muy popular en la Plaza de la Unión a causa de su valentía y arte de picar y también por sus caídas espectaculares en su esmirriado jamelgo, procedente de las caballerizas del tranvía del Norte que aún subsistía en algunas líneas y que se vendían de exprofeso para la lidia

cuando no daban más de sí. El recio picador resistía los embiones del toro con su vara, pero a veces, torero y jumento, rodaban en una masa informe por el suelo, hasta que llegaba el quite salvador de una capa oportuna.

Terminada la temporada taurina, obtuvo un empleo de guardián de la Plaza Independencia y la voluminosa figura de "El Grajo" se hizo muy popular, con su grueso bastón, muy en consonancia con su densa fisiología y con el que amenazaba desde lejos a los niños que invadían el césped, menester harto inocente para un hombrachón acostumbrado a quebrantar el morrillo de los toros con sus puyazos. Para dar idea de la exigüedad del sueldo asignado como guardián de plaza, solía expresar a voz en cuello, a cuantos lo interpelaban:

—Pues ná, que esto va de mal en peó: hace siete meses que no sé lo que es comé un pollo.

De la manera que lo decía, apoyando tronómico constituía algo así como el barómetro que marcaba el índice de su sus palabras con grandes ademanes, daba idea de que tal adminículo gasprosperidad o desgracia.

Central de Servicios Médicos

MERCEDES ESQ. JULIO HERRERA Y OBES

•

Administrador General:
Sr. JOSE LUIS BRUM

Subadministrador:
Sr. MANUEL LEIRAS

SERVICIO DE CIRUGIA OSEA

Cirujano Serv.: Dr. Domingo Vázquez Rolfi, Cirujano Traumatólogo Dr. Hebert Cagnoli, Cirujanos Ayudantes: Dr. Jorge García Novales y Rodolfo Gandós.

SERVICIO CIRUGIA GENERAL

Cirujanos: Dr. José A. Piquinela, Dr. José P. Otero y Dr. Hamlet Suárez.

SERVICIO DE CIRUGIA REPARADORA:

Cirujano de Servicio: Dr. Héctor Ardao. Cirujano Ayudante: Dr. Pedro V. Pedemonte.

ELECTROCARDIOLOGIA

Médico Clínica Prev. y electroc.: Dr. Gustavo Crosa.

SERVICIO DE URGENCIA

Cirujanos de guardia: Dr. Alfredo Mussio, Dr. Ignacio T. Carrera, Dr. Romeo Musso, Dr. Homero Benavides, Dr. Daniel Rossi Stajano y Dr. Alfredo Ruiz Liard.

OFTALMOLOGIA

Médico Oculista: Dr. Ricardo García Médici y Dra. María del H. Bernasconi.

POLICLINICA QUIRURGICA

Médicos Pol. Quirúrgica: Dr. Héctor Risso, Dr. Enzo Ferrando Curbelo, Dr. Luis J. Dentone y Dr. Angel Cirimello.

CLINICA PREVENTIVA

Médicos Clínica Preventiva: Dr. Gustavo Crosa, Dr. Dewet Barbato, Dr. Edison Piagio Castro y Dr. Julio Goyén.

DERMATOLOGIA

Médico Clínica Prev. y Dermatol.: Dr. Ricardo Bombet.

ENFERMEDADES PROFESIONALES

Médico Enf. Prof. y Consult. Inter.: Dr. Pablo Purriel. Médico Enf. Prof. Dr. Joaquín Espasandín. Médicos Enf. Prof.: Dr. Eduardo Yannicelli y Dr. Benigno Varela Rodríguez.

HIGIENE INDUSTRIAL

Médico Higien. Indust.: Dr. Pablo Recarte.

FISIOTERAPIA

Médico Fisioterapeuta: Dr. Jorge Lorenzo. Médico de Asistencia: Dr. Pedro Parodi.

SERVICIO RAYOS X

Médicos Radiólogos: Dr. Abelardo Rodríguez y Dr. Enrique Burnett.

TASACION DE INCAPACIDADES

Médico Legista: Dr. Pedro Oris.

SERVICIO ASISTENCIA DOMICILIARIA Y CERTIFICACION

Médicos Asistencia Domiciliaria: Dr. Héctor Bosch y Dr. Wáshington Renna.

CAMPAÑA Y RADIO

Médicos Fiscal. Serv. Camp.: Dr. Pedro Alonso Suárez y Dr. Homero Pereira Brasil.

LABORATORIO

Médicos Laboratoristas: Dr. Estenio de Hormaeche, Dr. Heriberto Delfino y Dr. Jorge Gherardi. Méd. Veterin. Lab.: Dr. N. Pradines.

SANGRE Y PLASMA

Méd. Serv. S. y Plasm. y Reanim.: Dr. Dinor Invernizzi.

SERVICIO SEGURO DE VIDA

Médicos Coord. Supervisores: Dr. Lauro Brum y Dr. Norbertino Miranda.

SERVICIO DE ODONTOLOGIA

Odontólogo: Dr. Javier Pietropinto.

FARMACIA

Farmacéutica: Yolanda L. de Itté.

MEDICOS DE RADIO

Villa Colón: Ricardo Rivas.
Unión y Maroñas: Luis Bonavita.
Sayago: Roberto Guerra Sánchez.
Piedras Blancas y Toledo Chico: H. Lieutier.
Unión: Francisco Rocca.

Médicos de Campaña



ARTIGAS

Artigas: Carlos A. Mandioni, Manuel M. Queiruga, René Signorelli.
Bella Unión: Francisco Bianchi, Gotardo Bianchi y Pedro G. Acosta.
Cabellos: Juan José Errandonea.
Tomás Gomensoro: Eliseo Salvador Porta.

CANELONES

Canelones: J. C. Vercesi, José F. Gatti, Roberto Rico Pena, Roberto Legnani y Raúl Antonio Legnani.
Atlántida: Alfredo Crisci.
Cerrillos: Humberto Arena Ferrari.
Juanicó: Guillermo Althaller Prandy.
La Paz: Juan C. Pontent, Ledo Lúgaro.
Las Piedras: Armando Rubbo, M. C. Pareja Piñeyro, J. A. Valentini Guerra, Alberto Lorier.
Migues: Manuel Vartanian, Pedro A. Triaca.
Montes: Pedro A. Triaca, Manuel Vartanian, Gil Lindner, Mario Benaderet.
Pando: B. Pozzi Minvielli; Héctor Peluffo, Baudilio Martínez Facelli, A. Crisci.
Progreso: Guillermo Althaller Prandy.
San Antonio: Angel Leira.
San Bautista: H. Malffato Larghero.
San Jacinto: Nicolás L. Gagliardini.
San Ramón: Roberto Salgueiro, Oscar Lenzi.
Santa Lucía: Carlos Paganini, Alfredo Guglielmo, Mateo Legnani, Israel J. Taube.
Santa Rosa: A. Peirano Scarpa, Victor Pisciottano.
Sauce: Pedro Repetto, Miguel Civitate.
Soca: Pedro Magnoni Prevost.
Tala: Rafael Chifflet, Jorge L. Errandonea. Elbio D. García.
Toledo Chico: Héctor Lieutier.

CERRO LARGO

Melo: Ramón Alvarez Silva, José E. Murgía, Rincón Artigas, Luis F. Gamio, Romeo Paggiola y Miguel Ramón Silva Correa.
Fraile Muerto: Alfredo Alvarez Prevé, Jaime Beitler, Carlos Mateo Lucas.
Río Branco: José Luis Dubois Morató, Hilarión Loriente.
Tupambaé: Manuel M. Saavedra y Armando Harutunian.

COLONIA

Colonia: Fernando Bassahún, Luis Cassanello, J. M. Pereira Granotich, Aguinaldo Gaggero, Samuel Bertón, Daniel Fosalba.
Carmelo: Hugo C. Loustau, Eduardo Irastorza, Juan C. Echevarría, Dante Rossi, Norberto Cerrutti.

Colonia Miguelete: José Quintana.
Colonia Valdense: Juan C. Rossel.
Conchillas: Juan J. Salisbury.
Cufré: Arnoldo A. Karlen.
Joaquín Suárez: Luis E. Long, José Varela Suárez.
Juan L. Lacaze: Manuel López Varela, Hugo Dermit, Luis A. Umpierre.
Martín Chico: Hugo C. Loustau.
Nueva Helvecia: Carlos A. Jourdan, Juan Carlos Savio, Aníbal Paiva, Arn. Karlen.
Nueva Palmira: Eduardo Rubio, Medulio Pérez Fontana, Augusto A. Davyt.
Ombúes de Lavalle: Angel G. Fortunato, Luis Alejandro Galli.
Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.
Rosario: Juan A. Goñi, Américo Agustoni, Edmundo Gaggioni, Carlos Martínez Indart, M. A. Plavan.

DURAZNO

Durazno: Eduardo M. Calleri, Miguel Carbajal, Eduardo Pastor, Raúl Santini Peluffo, Alberto Escondeur, Santana Echeverrito, Amadeo Grosso y Carlos Sancho Morazzi.
Blanquillo: Alejandro Saráchaga.
Carlos Reyles: Héctor C. Capelán.
Pueblo Carmen: Ricardo Schunk, Rodolfo de Angelis.
San Jorge: Luis Piñeyro Márquez.
Sarandí del Yí: Luis Gastaldi, Francisco D. Ríos.
La Paloma:

FLORES

Trinidad: Cipriano Goñi, M. Sánchez Etchevarría, Nansen Molinari.
Arroyo Grande: Luis H. Alvariza.

FLORIDA

Florida: Juan C. Reynés, Juan M. Besil, Marcos Schwartzmann y Aldo Negrín.
Cardal: Eduardo R. Isern.
Casupá: Ernesto Choca, Juan P. Rosas.
Cerro Colorado: Ricardo Charlone.
Fray Marcos: Ernesto Héctor Cibils, José Mizraji.
Isla Mala: César de Alava.
La Cruz: Felipe Buffoni.
Sarandí Grande: Antonio A. Abad, Alfredo Sanjuán, Moisés Cohen.
25 de Agosto: Omar Etorena.

LAVALLEJA

Minas: Alcides Ricetto, Raúl Calvis Ruíz, Sarandí Martorell, Dante Marotta Rienzi, Justo Cotro.
José Batlle y Ordóñez: Armando Pignone, *Oscar Fernández Correa.*
José Pedro Varela: A. Podestá Carnelli.
Mariscala: Francisco Isern, Esteban Agustoni.
Pirarajá: Pedro Corbo.

Solís de Mataojo: Andrés Delfino, Carlos Paradeda.
Zapicán: Francisco Galloti Brin.

MALDONADO

Maldonado: Antonio Tammaro, Elbio Rivero, Juan M. Soria, Mario Scasso, Saúl G. Arregui, Roberto San Martín.
Aiguá: José V. Torielli, Marino B. Souza.
La Sierra: G. Ricardo Baronio.
Pan de Azúcar: Celia Rossi de Alcántara, Andrés Accinelli.
Piriápolis: José L. Chifflet, Héctor Barrios Nogués.
Punta del Este: Ligia Duarte de Collazo, Roberto San Martín.
San Carlos: José Ascheri, José D. Mautone, Bernardo A. Curbelo Silva.

PAYSANDU

Paysandú: Adelmo Mannise, Julio Piñeyrúa Saavedra, E. Fortunatto, F. de Medina, R. Paradiso, A. D. Roldán, R. Puyo, V. Grille Cendán, R. Bulanti Ríos, R. Calegari, G. Pignatta, J. Sarroca, A. Mojoli, R. Rodríguez Legar, A. Sosa García e Isidoro Leirana.
Piedra Sola: Gilberto Abella.
Guichón: Rafael Pazos, Domingo Calcagno, Angel Olazábal, José Mª Ferrari.
Quebracho: Raúl O. Martini.

RIO NEGRO

Merinos: Jaime Hochfztaen.
Fray Bentos: Eduardo Levratto, René Lacroix, J. Reyes Magariños, Federico Gilardoni, Roberto Vázquez.
Nuevo Berlín: Juan J. Pita Nebril.
Young: Carlos M. Fischer, Semirámides L. Zeballos, José Levin.

RIVERA

Rivera: Horacio Migliaro, Juan M. Briz, Antonio Vargas.
Minas de Corrales: Enrique M. Ross, Juan C. Lockhart.
Tranqueras: Juan B. Dellepiane.
Vichadero: Arturo Paradeda, Italo Licandri.

ROCHA

18 de Julio: Oreste P. Malan.
Rocha Emilio T. Luciani, Juan José Falconi, Juan Abdala.
Castillos: H. Lucián Canzani, A. Grüning Herrera.
Cebollatí: Raúl Fassio Campos, Víctor Galcerán Fonseca, Alfredo Melhem.
Chuy: Víctor Galcerán Fonseca, Nicolás Corbo, Eladio Aristimuño.
Lascano: Roberto Introini, J. Fernández Bordes.
Velázquez: Mario Filippini.
La Coronilla:

SALTO

Salto: Carlos Bortagaray, Enrique Roig, Jacinto Orihuela, Federico Umpierre, Eduardo M. Preve, Humberto Prinzo, Germán Simonet, Fernando Lucas Gaffré, Jorge Errandonea, Luis A. Belzarena, Juan A. Arburúas, Alfredo Santos.

Belén: Miguel Realini.

Constitución: Enrique J. Lucas.

El Espinillar: Héctor Di Giácomo.

Guaviyú de Arapey:

Colonia Lavalleja: Oscar Alonso.

SAN JOSE

San José: Aquiles Ibargoyen, P. Costa Valles, Venancio Bálsamo, Mario Mangeney, Walter E. Ravenna, Carlos Acosta Duomarco, María C. Salanave.

Ecilda Paullier: C. Rodríguez Bonavita.

Libertad: Juan A. Triay Florit y Alfonso Guma.

Rodríguez: Alberto Marchales.

SORIANO

Mercedes: Ricardo J. Braceras Enrique Costa Leonard, José M. Ritorni, Luis Méndez Aserito, Juan A. Ubillos, Fernando Ruy López, Federico Soumastre Ruben Borges.

Agraciada: Regino Fuente Méndez.

Cañada Nieto: Angel Vico Calviño.

Dolores: Alejandro Bardier, Julián Machado, Jacobo Guelman, Rosendo Gentili, Elbio M. Garín Cardozo.

Cardona: Ernesto Rossi. Carlos Barboza y José Olivera Ubios.

Drabble: Luis H. Perrone, Rubén Wernik.

Palmitas: Homero Manente.

TACUAREMBO

Tacuarembó: Alberto Barragué, Barsabás Ríos, Victorino Pereira, Javier Rodriguez, Ivo Ferreira.

Bañados de Zapucay: Teófilo S. Mattos.

Caraguatá: Eduardo Velázquez.

Pueblo Curtina: Luis Balcells.

Paso de los Toros: Guillermo Terra Núñez, Valerio A. López, Dante Zerboni, V. Blanco González, Ruben Curi.

San Gregorio de Polanco: Sergio C. Arbiza, Alvaro Arocha, Yamandú Gamba.

Tambores: Alipio Ferreira, A. Fernández Lascano.

Ansina: Mauricio López Lomba.

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: O. Méndez Techera, Rodolfo Castrillejo, Elbio Ferreira, Miguel Caballero, Ademar Morales.

Cerro Chato: Ceibal Artigas, O. Alvarez Conde.

La Charqueada: Raúl Fassio.

Santa Clara de Olimar: H. Vaghi Mosquera, Longino Guasque y Pedro Guasque.

Vergara: Juan C. Sciallero, Braulio Lago.

Banco de Seguros del Estado

CASA CENTRAL: MERCEDES, 1051
MONTEVIDEO



SUCURSALES:

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad

AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Umberto Porta.
Estación Cabellos: Juan José Salsamendi.
Tomás Gomensoro: Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
Cerrillos: Antonino Zunino.
La Paz: César A. Lagomarsino.
Las Piedras: Marcelo Bonomi.
Migues: Ciriaco Basaisteguy.
Montes: Santiago Regueiro.
Pando: Juan J. Barnech.
Pueblo Soca: Raimundo Blanco.
San Antonio: José L. Brignone.
San Bautista: Adriano Marabotto.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
San Jacinto: José Matto Diverio.
Santa Rosa: F. Ugaldo Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Tala: Abel Barnech.
Progreso: Alberto Alloza.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Asad N. Ganen.
Río Branco: Alesio Arismendi.
Tupambaé: Alfredo Cruz Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sucursal.
Carmelo: Justo J. Cervetti Vachin.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Estanzuela: Brzozowski Hnos.
Juan Lacaze: Sara Milán de Santín y Jorge y Daniel Santín.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A.
N. Palmira: Clodomiro Castillos e hijos.
Ombúes de la Valle: Roberto Dávila Glatti.
Punta de San Juan: José A. Clavijo.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Oscar Olivera Núñez.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Blanquillos: Juan F. Alves.
Cerro Chato: Manuel A. Alvarez.
La Paloma: Atanasildo de Freitas.
Pueblo del Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.
San Jorge: Justo Martínez.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.
Puntas del Sauce: Luis A. Navarro.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
San Gregorio: Lucio D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. B. Moscatelli.
Reboledo: Suc. Ramón Juaní Capandegui.

La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Fray Marcos: A. Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart.
Sarandí: Vda. e hijos de A. Acerenza.
25 de Agosto: Juan Bonino Gallo.
Mendoza: Angel D. Valerio.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.
José Pedro Varela: María Alvariza de Pintos.
J. Batlle y Ordóñez: J. Raúl Ricagni.
Mariscala: Donaldo C. Domínguez.
Piraraja: Alvaro Rodríguez.
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Solís: Pedro Salsamendi.
Zapicán: Pablo J. Pombo.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.
Aiguá: Batlle W Marchetti.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
Piriápolis: Elbio F. Goicochea.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado.
P. Blancas, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas: Juan A. Repetto.
R. del Cerro: Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Barla Hnos.
Est. Pandule: Rizzi Hnos.
Guichón: Ariel A. Artigas Márquez.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal.
Castillos: Blanca E. Lujambio Rocca.
Cebollatí: Juan B. Izaguirre.
Chuy: Gastón Arimón.
Lascano: Pedro Miraballes.
Velázquez: Irineo G. Rodríguez.
San Luis: José Mª García.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera.
Young: Miguel A. Marroni.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Arturo Grau Rossel.
Moirones: Oscar Yardi.
Tranqueras: Hernando Abarno.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Eduardo Biassini Cincunegui.
Belén: Hania V. de Gonçalves e hijos.
Col. Lavalleja: Juan C. Lluberas.
Constitución: Luis A. Pérez.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: Tomás Haller.
Est. Rodríguez: Molinos del Sur S. A.
Libertad: Adelaido Camaití.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cócaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Pedro Detjen.
Dolores: Cassasa Hnos. S. A.
Drabble: José Ma. Varela.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: A. Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
Achar: César S. Gutiérrez.
Curtina: Pedro Omar Estévez.
Paso de los Toros: Isabelino País.
San Gregorio de Polanco: Francisco P. Petrone.
Tambores: Alberto Alberti.
Caraguatá: Luis A. Martínez.
Ansina: Marto González.

DEPARTAMENTO DE T. Y TRES.

Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara: Francisco A. Scolpini.
Vergara: José María Vergara.

Agencias de Seguros Contra Granizo

ZAFRA 1956 - 1957

SEÑOR AGRICULTOR: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponde a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Robatto.
Bella Unión: Umberto Porta.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Est. Diego Lamas: Colonia José Artigas.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathon.
Cerrillos: Antonio Zunino.
La Paz: Edio C. Darriulat, César A. Lagomarsino.
Migues: Ciriaco Basaistegui
Pando: Juan J. Barnech.
Piedras de Afilar: Mariano Guillén (hijo.
Progreso: Alberto Alloza.
San Antonio: Ramón M. Capecce.
San Bautista: Adriano Marabotto.
San Jacinto: José Mato Diverio.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
Santa Rosa: Filadelfo U. Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Soca: Raimundo Blanco.
Tala: Abel M. Barnech, Emundo Rosso.
Tapia: Santiago Prandi.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Pedrera: Inmuebles 421 y 444.
San Jacinto: Colonia Juan C. Molinelli e Inmueble 403.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Julio A. Pose.
Frayle Muerto: Asad N. Ganem.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. Del Cerro, Sebastián Harreguy (hijo).
Artilleros: Antonio G. Borrás.
Carmelo: J. J. Cervetti Vachín, Pescetto Hnos., Molino Carmelo S. A., Sindicato Agrícola Ideal.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan y Juan C. González.
Conchillas:
Cufré: Choca y Carbajal.
Juan Lacaze: Camilo Santín Carballo.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A., Kuster Hnos. y Cía., Barreto Hnos.
Nueva Palmira: C. Castillos e Hijos, Julio V. Bogliacino.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Glattli, Aníbal L. Frache.
Puntas del Chileno: Andrés S. Bianchi.
Puntas de San Juan: José A. Clavijo.
Riachuelo: Bertín S. C.
Rosario: Alfredo Tort, Sucesión H. Esteban Fuica.
San Juan: Arturo D. Landechea.
Tarariras: Guillermo Greising S. A., Oscar Olivera Núñez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Nueva Palmira: Colonia Agraciada.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto H. Anchieri.
Blanquillo: Juan Francisco Alves.
Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí del Yí: Colonia La Palma.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: J. Etcheverry del Pino, Lucio D. Rodríguez.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
Puntas del Sauce: Luis Alberto Navarro.
San Gregorio: Lucio D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galain.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Juan G. Etchetto, Angel J. B. Moscatelli.
Costa de Chamizo: Mamerto Camejo.
Fray Marcos: Angel Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart, Carlos Marinoni.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Pintado: Nicomedes Martínez.
Puntas de Maciel: Calixto T. Fiori.
Goñi: Isidro F. Garmendia.
Reboledo: Suc. de Ramón Juani Capandeguy.
Sarandí: Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Florida: Colonia Sánchez.
Sarandí: Inmueble 408.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Ugarte.
Pueblo Solís: Pedro Salsamendi.
Gaetán: Juan Carmelo Díaz.
José Pedro Varela: M. C. Alvariza de Pintos.
Estación Ortiz: Castro Hnos.
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Piraraja: Alvaro Rodríguez.
Estación Solís: José Isidro Torres.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Batlle W. Marchetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
San Carlos: Alcides S. Nocetti

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Américo Stilio, Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Estefanell, Letamendía & Cº S.A., Masalles Hnos. & Cº, Alberto Areco.
Algorta: Rizzi Hnos.
Chapicuy: Barla Hnos.
Guichón: Artigas & Cº.
Parada Esperanza: Angel Perroni.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Estac. Quebracho: Colonias Las Delicias y Ros de Oger.
Porvenir: Colonia 19 de Abril.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Manuel F. Zeballos, Corralio A. Bonti & Cº.
Las Flores: Tassano, López Allegue S. A., Daniel O. Armand Ugón.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera. Bonti, Morros & Cº.

San Javier: Manuel Dieguez Massey.
Young: Miguel A. Marroni, Alfonso Bartaburu.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Fray Bentos: Colonia Tomás Berreta e Inglaterra.
San Javier: Colonias San Javier, Ofir, Inmueble 429 y Campo Farrapos.
Estación Young: Colonia César Mayo Gutiérrez.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Minas de Corrales: Arturo Grau Rosell.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

El Palmito: Inmueble 415.
Tranqueras: Inmueble 449.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Luis H. Di Candia.
El Alférez: Máximo D. Malán.
Lascano: Pedro Miraballes.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ruben D. Cabrera, Ciro D. Gallo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Salto: Colonias Chapicuy, Osimani Llerena, España, Harriague, Tomás Gomensoro, Antonio Rubio, Campo Galliazzi, Inmuebles 417, 405 y 413.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti, Diego Ruiz.
Ecilda Paullier: Tomás A. Haller.
Estac. Rodríguez: Molinos del Sur S. A.
Libertad: Adelaldo Camaltí.
Paso del Carretón: José María Cerdeña.
Puntas de Valdez: Benzano Rapetti Hnos.
Rincón de Albano: Francisco Cabeza García.
Rincón del Pino: Abel y Adolfo Pérez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad Kmt. 61: Colonia Cesareo Alonso Montaño.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Mario H. Tosoni, Anibal Seuanes y Olivera, Pedro Ohaco Elutchanz.
Agraciada: Cóccaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Gastón Canaveris, Pedro Detjen.
Cañada Paraguaya: Juan B. Calcogno & Cº.
Colonia Concordia: Juan y José Pessi.
Dolores: Casassa Hnos. S. A., Liga Agraria de Dolores, Tornaria y Ruiz S. A.
Drabble: José María Varela.
Egaña: Capandeguy & Cº.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Parada Risso: Domingo Ananía.
San Martín: Víctor A. Blanco.
Santa Catalina: Alfonso T. Green, Salvador H. Viola.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

José E. Rodó: Inmuebles 433, 422, 440, 428 y 447.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Luis Capetta, Arturo Romay.
Paso de los Toros: Isabelino País.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Román Alvear Rodríguez.

INDICES

AGROPECUARIA

ARTE

CALENDARIOS

HISTORIA

LITERATURA

METEOROLOGIA

RECORDATORIA

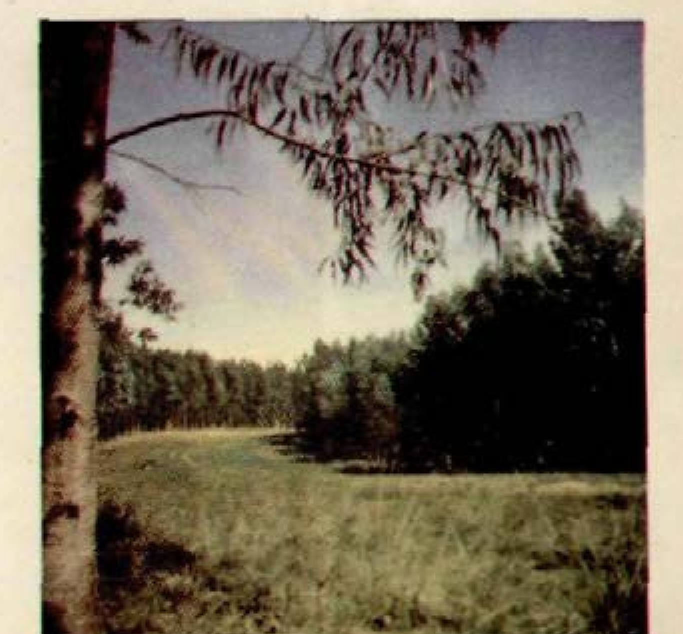
VARIOS

Esta obra ha sido editada por el Banco de Seguros del Estado (Montevideo - Uruguay). La tapa y encartes han sido impresas por Impresora Rex S. A. y el almanaque y lámina del Teatro Solis en los Talleres de Barreiro y Ramos S. A. Se terminó de imprimir el 21 de diciembre de 1956.

PARQUE FORESTAL JOAQUIN SUAREZ



Sauces llorones y ceibos dan acceso a la "Isla del Matrero".



Diez y siete kilómetros de amplias avenidas con eucaliptus y pinos marginan el predio.



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CREADO POR LEY No. 3935 DE 27 DE DICIEMBRE DE 1911



DIRECTORIO EN 1956

Presidente:
Dr. Giordano Bruno Eccher

Vice-Presidente:
Sr. Marcos Batlle Santos

Vocales:
Dr. Julio C. Canessa
Sr. Martín Eguiluz
Dr. Francisco A. Gilmet

Secretario General Letrado:
Dr. Héctor J. Cerruti Aicardi

Secretario Letrado:
Dr. Carlos Vlahussich

ADMINISTRACION

Gerente General:
Sr. Raúl E. Paravís

Gerentes:
Sr. Ricardo Togni
Sr. Hermann A. Sereijo
Sr. Arturo Silveira Zorzi
Sr. Manuel Mendoza

Actuario:
Agr. José Gabarain

Contador:
Cr. Antonio H. Picón